

Seria NV70*57
Seria NV66*57

Piekarnik do zabudowy

instrukcja obsługi



Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.



spis treści

korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz zalecenia mające na celu pomoc w obsłudze i konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika oraz zachowanie jej na przyszłość.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

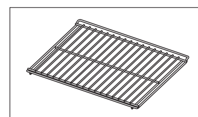
		
OSTRZEŻENIE lub PRZESTROGA	**Ważne**	**Uwaga**

instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Montaż piekarnika może być wykonywany tylko przez uprawnionego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

⚠ OSTRZEŻENIE
Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie (dotyczy wyłącznie modeli o stałym okablowaniu).
Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę (dotyczy wyłącznie modeli z przewodem zasilającym).
Urządzenie powinno umożliwiać odłączenie od zasilania po montażu. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu, zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.
⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.
Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze lub samodzielnego czyszczenia, w przypadku rozlania się większych ilości płynów należy usunąć je przed czyszczeniem, a w czasie czyszczenia lub samooczyszczenia w piekarniku nie mogą znajdować się żadne przybory kuchenne. (tylko model z funkcją czyszczenia)
Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję samooczyszczenia, podczas samooczyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości. (tylko model z funkcją czyszczenia)
Używać jedynie sond temperaturowych zalecanych dla tej kuchenki. (tylko model z sondą temperaturową)
Nie należy używać myjki parowej.
⚠ **OSTRZEŻENIE:** W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.
Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.
⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.
W czasie pracy urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące.
W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.
Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.
Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
Ruszt należy umieszczać w piekarniku tak, aby wygięta część ramy zwrócona była do tyłu urządzenia. W ten sposób podczas pieczenia większych porcji ruszt będzie stabilniejszy (w zależności od modelu). 

⚠ PRZESTROGA

Jeżeli piekarnik został uszkodzony w czasie transportu, nie wolno go podłączać.
Urządzenie może zostać podłączone do sieci zasilającej jedynie przez elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia.
W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.
Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez uprawnionego technika. Nieprawidłowo wykonana naprawa może stanowić poważne zagrożenie dla Ciebie oraz innych. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym SAMSUNG lub sprzedawcą.
Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.
Piekarnik powinien być podłączony do sieci zasilającej za pomocą atestowanego rozłącznika lub bezpiecznika. Nigdy nie wolno korzystać z rozgałęźników ani przedłużaczy.
Na czas czyszczenia lub naprawy urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.
Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.
Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze, nie wolno go używać, gdy pojemnik z wodą jest uszkodzony. (tylko model z funkcją czyszczenia parą)
Gdy pojemnik jest pęknięty lub uszkodzony, nie wolno go używać. Należy skontaktować się z najbliższym serwisem. (tylko model z funkcją czyszczenia parą)

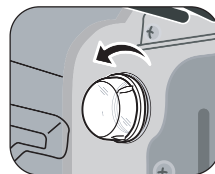
Piekarnik zaprojektowany jest jedynie do gotowania żywności stosowanej w gospodarstwie domowym.
Podczas pracy wewnętrzne powierzchnie piekarnika rozgrzewają się na tyle, aby spowodować oparzenia. Nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni piekarnika do czasu ich ostygnięcia.
Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku.
Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas dłuższej pracy urządzenia przy wysokiej temperaturze.
Podczas gotowania, w czasie otwierania drzwiczek należy zachować ostrożność, ponieważ może dojść do gwałtownego wydostania się gorącego powietrza i pary.
Podczas gotowania potraw zawierających alkohol, może dojść do jego odparowania z powodu wysokiej temperatury i zapalenia się oparów alkoholu w przypadku zetknięcia się oparów z gorącymi częściami piekarnika.
Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.
Podczas korzystania z piekarnika należy dopilnować, aby dzieci trzymały się od niego w bezpiecznej odległości.
Żywność mrożona, taka jak pizza, powinna być pieczona na dużej siatce. W przypadku korzystania z blach do pieczenia może dojść do ich odkształcenia z powodu różnic temperatury.
Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika, gdy jest ono gorące.
W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
Nie wolno wykładać dna piekarnika folią aluminiową i nie wolno na nim umieszczać żadnych blach do pieczenia ani puszek. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może prowadzić do uszkodzenia emaliowanych powierzchni i spowodować pogorszenie wyników gotowania.
Soki owocowe mogą pozostawiać zacieki, które mogą stać się nieusuwalne z emaliowanych powierzchni piekarnika. W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.
Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.
Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.
Na drzwiczkach nie wolno stawać, siadać, kłaść ciężkich przedmiotów ani opierać się o nie.
Nie wolno otwierać drzwiczek, używając siły.
⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie odłączaj urządzenia z gniazdka elektrycznego, nawet jeśli proces gotowania zakończył się.
⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zostawiać otwartych drzwiczek w czasie pieczenia.

WYMIANA ŻARÓWKI

⚠ Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym! Przed wymianą żarówki w piekarniku należy wykonać następujące czynności:

- Wyłączyć piekarnik.
- Odłączyć piekarnik od prądu.
- Zabezpieczyć żarówkę piekarnika oraz klosz szklany, kładąc szmatkę na dole piekarnika.
- Żarówki można kupić w Centrum obsługi firmy SAMSUNG.

Tylne oświetlenie kuchenki



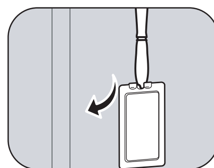
1. Usunąć osłonę, przekręcając ją odwrotnie do ruchu wskazówek zegara. Usunąć metalowy pierścień i uszczelkę i wyczyścić szklaną osłonę. W razie potrzeby wymienić żarówkę na żarówkę do piekarnika odporną na temperatury rzędu 300 °C (25 W).

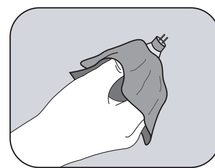
2. W razie potrzeby wyczyścić szklaną osłonę, pierścień metalowy i uszczelkę.

3. Założyć uszczelkę i metalowy pierścień na klosz.

4. Umieścić szklaną osłonę na miejscu, przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Boczne oświetlenie piekarnika (w zależności od modelu)





1. Aby zdjąć klosz, należy przytrzymać dolny koniec klosza jedną ręką, włożyć płaski, zaostrzony element, np. nóż kuchenny, między klosz i ramkę i podważyć pokrywę.

2. Odłączyć klosz.

3. Jeżeli jest to konieczne, wymienić żarówkę na żarówkę piekarnika odporną na ciepło, 25-40 W, 300 °C.

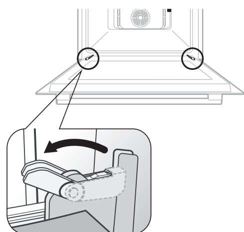
Wskazówka: Do wkręcenia lub wykręcenia żarówki halogenowej należy użyć suchej szmatki, aby uniknąć pozostawienia potu z palców na jej powierzchni. Zwiększa to żywotność wymienianej żarówki.

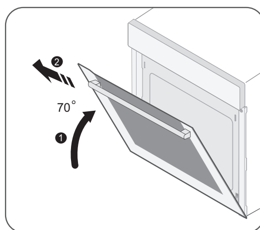
4. Zamontować klosz z powrotem.

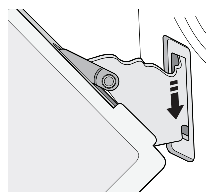
ZDEJMOWANIE DRZWICZEK

W przypadku normalnego użytkowania drzwiczki piekarnika nie powinny być usuwane, ale jeżeli konieczny jest ich demontaż (np. w celu wyczyszczenia), należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

⚠ **PRZESTROGA**: Drzwiczki piekarnika są ciężkie.





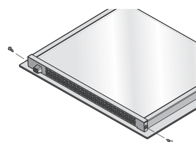


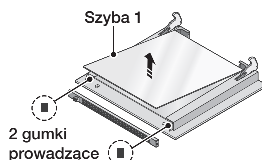
1. Otworzyć drzwiczki i całkowicie wychylić zaciski na obu zawiasach.
2. Przymknąć drzwiczki o około 70°. Złapać obiema rękami środkową część boków drzwiczek piekarnika i wysunąć, aż możliwe będzie usunięcie zawiasów.
3. Po zakończeniu czyszczenia należy powtórzyć kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby przymocować drzwiczki. Zacisk zawiasu powinien być zamknięty po obu stronach.

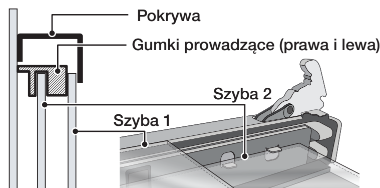
USUWANIE SZKLANYCH DRZWICZEK

Drzwiczki piekarnika wyposażone są w 3 szyby umieszczone obok siebie. Szyby te można usunąć w celu wyczyszczenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE**: W celu wyczyszczenia szyb drzwiczek należy wyjąć drzwiczki piekarnika.







1. Wykręcić 2 śruby z lewej i prawej strony drzwiczek.
2. Zdjąć osłonę, a następnie wyjąć szyby 1 i 2 oraz 2 gumki prowadzące z drzwiczek.
3. Po zakończeniu czyszczenia szyb drzwiczek należy powtórzyć kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby je zamontować. Sprawdź, czy szyby zostały zamontowane w odpowiednich położeniach (zgodnie z powyższym rysunkiem).

Liczba szyb w drzwiczkach modelu 3 EA może być inna niż w modelu 4 EA.

WAŻNE: Podczas montażu wewnętrznej szyby 1 nie należy używać szyby 2, a nadruk musi być skierowany w dół.

FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO OSZCZĘDZANIA ENERGII

- Jeżeli nie zostanie wybrana żadna opcja, gdy urządzenie jest ustawiane lub działa w tymczasowym trybie zatrzymania, ustawienie zostanie anulowane, a po 10 minutach wyświetli się zegar.
- Światło: Podczas gotowania można wyłączyć lampę piekarnika, naciskając przycisk lampy piekarnika. Oświetlenie piekarnika jest wyłączane po kilku minutach od rozpoczęcia programu gotowania, aby oszczędzić energię.



PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)

(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

instalacja

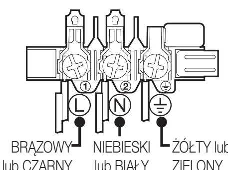
Instrukcja bezpieczeństwa dla instalatora

Piekarnik może być instalowany wyłącznie przez autoryzowanego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

- Upewnij się, że podczas instalacji piekarnika zapewniona jest ochrona przed częściami elektrycznymi znajdującymi się pod napięciem.

Zasilanie

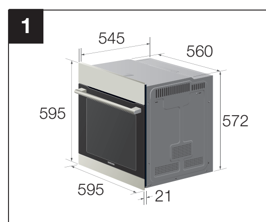
Jeżeli urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki, musi zostać użyty wielobiegunowy przełącznik izolacyjny (z odstępami kontaktów min. 3 mm) w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa. Kabel zasilający (H05 RR-F lub H05 VV-F, min. 2,5 mm^2) musi mieć wystarczającą długość, aby możliwe było jego podłączenie do piekarnika, nawet jeżeli urządzenie stoi na podłodze przed szafką, w którą ma być wbudowany. Otwórz tylną osłonę gniazdek piekarnika za pomocą śrubokrętu i odkręć częściowo śruby zacisku kabla przed podłączeniem kabla zasilającego do odpowiedniego terminala. Piekarnik jest uziemiany za pomocą terminalu (⏚). Żółto-zielony przewód (uziemienie) musi być dłuższy niż inne przewody i należy go podłączyć w pierwszej kolejności. Jeżeli piekarnik jest podłączony do sieci elektrycznej przy pomocy wtyczki, musi ona być dostępna przez cały czas od instalacji piekarnika. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane brakiem uziemienia lub jego uszkodzeniem.

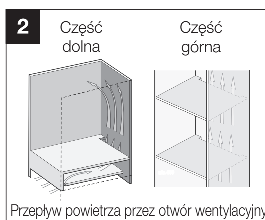


OSTRZEŻENIE: Podczas montażu należy uważać, aby kabel połączeniowy nie został przytrzaśnięty i zabezpieczyć go przed zetknięciem się z gorącymi częściami piekarnika.

Instalowanie w szafce

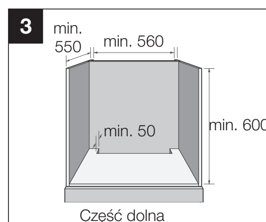
Plastikowe i klejone powierzchnie muszą być odporne na temperaturę 90 °C wewnątrz szafki, w której piekarnik jest montowany i na temperaturę 75 °C w przypadku przylegających mebli. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powierzchni plastikowych i klejonych spowodowane wysoką temperaturą.



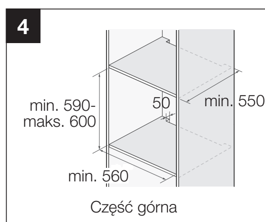


Przepływ powietrza przez otwór wentylacyjny

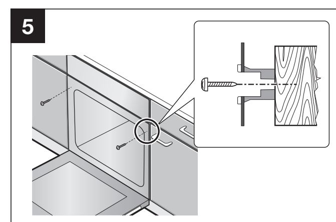
W podstawie szafki, w której jest montowany piekarnik powinien znajdować się otwór wentylacyjny. Otwór wentylacyjny powinien mieć 50 mm i znajdować się pomiędzy dolną półką a ścianką nośną. W przypadku montażu piekarnika pod kuchenką należy postępować zgodnie z instrukcją montażu kuchenki.



Część dolna



Część górna

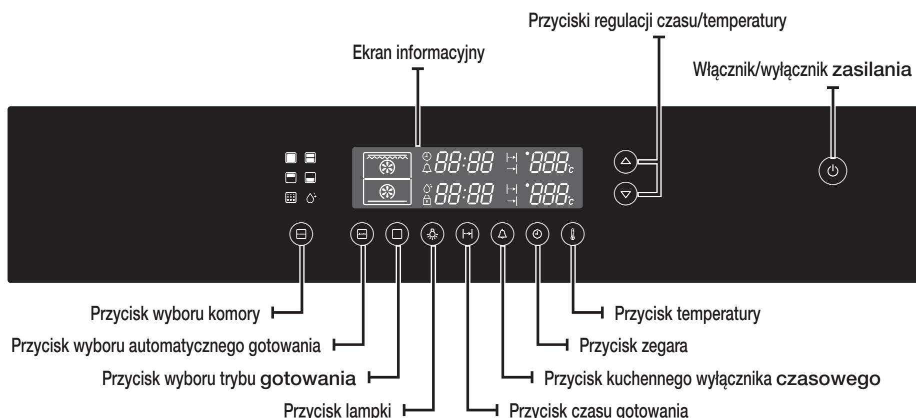


Wsuń urządzenie do szafki i przykręć mocno dwoma śrubami po obu stronach. Upewnij się, że odstęp pomiędzy urządzeniem a szafką nie jest mniejszy niż 5 mm.
Po zakończeniu montażu usuń winylową błonę ochronną, taśmę, papier i akcesoria z drzwiczek i wnętrza piekarnika. Przed wyjęciem piekarnika z szafki odłącz go od prądu i odkręć dwie śruby znajdujące się po obu stronach piekarnika.

OSTRZEŻENIE: Szafka, w której jest montowany piekarnik, musi mieć otwór wentylacyjny, umożliwiający przepływ powietrza (jak pokazano na rysunku). Otworu nie należy zakrywać, ponieważ służy on do wentylacji.

Elementy znajdujące się na zewnątrz piekarnika, jak uchwyt, mogą różnić się w zależności od modelu. Na rysunku przedstawiono rzeczywisty rozmiar piekarnika.

przyciski sterowania piekarnikiem



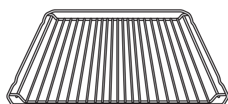


Włącznik/wyłącznik zasilania

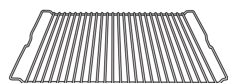
Naciśnij ten przycisk, aby włączyć lub wyłączyć piekarnik. Naciśnięcie przycisku **włącznika/wyłącznika zasilania** spowoduje wyłączenie panelu oraz lampek na przyciskach. Spowoduje to także zablokowanie innych przycisków niż **włącznik/wyłącznik zasilania**. Ponowne naciśnięcie **włącznika/wyłącznika zasilania** spowoduje włączenie panelu i lampek na innych przyciskach. Wszystkie przyciski zostaną ponownie aktywowane.

akcesoria

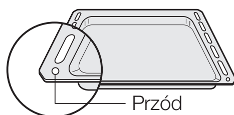
Piekarnik wyposażony jest w następujące akcesoria.



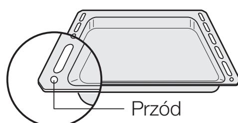
1. **Grill druciany**: do talerzy, blach na ciasto, blach do pieczenia i grillowania.



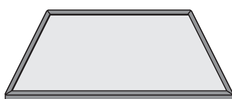
2. **Ruszt druciany**: (opcja) do pieczenia.



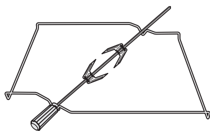
3. **Blacha do pieczenia**: (opcja) do ciast i kruchych ciastek.



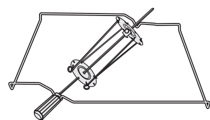
4. **Blacha głęboka**: (opcja) do pieczenia lub zbierania soków z mięsa lub skapującego tłuszczu.



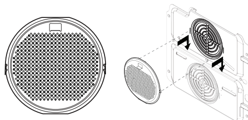
5. **Separator**: do dzielenia komory piekarnika na używane części — górną, dolną lub obie. Wstawić na półkę 3. Znajduje się tam na tylnej ściance czujnik separatora. Separator należy wsunąć do samego końca.



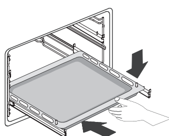
6. **Ruszt** (opcja), 2 pary widełek, zdejmowany uchwyt i podpórka; całość zakładana na 3. półkę od dołu. Aby korzystać z rusztu, należy włożyć szpikulec rusztu do otworu w tylnej ściance komory piekarnika. Podczas korzystania z rusztu głęboką blachę należy umieścić na półce 1.



7. **Ruszt i przyrząd do szaszłyków.** (opcja)



8. **Filtr tłuszczu.** (opcja)
   Filtr tłuszczu jest instalowany na tylnej wewnętrznej ścianie i chroni wentylator, okrągły podgrzewacz i kuchenkę od zabrudzeń, w szczególności od rozpryskującego się tłuszczu. Zalecamy używanie filtra tłuszczu zawsze podczas przygotowywania mięsa. Na czas pieczenia ciast filtr należy zdjąć! W przeciwnym wypadku ciasta mogą nie wyjść dobrze.



9. **Prowadnice teleskopowe.** (opcja)
   - W celu wstawienia rusztu albo blachy do pieczenia ciasta lub mięsa należy wysunąć prowadnice teleskopowe na jednym poziomie.
   - Ruszt lub blachę należy ustawić na prowadnicach i wsunąć do końca piekarnika. Drzwiczki piekarnika można zamknąć dopiero wtedy, gdy prowadnice teleskopowe są wsunięte do wnętrza piekarnika.

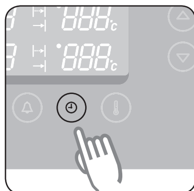


Korzystanie:
- Umieścić głęboką blachę (bez stojaka) na półce 1 w celu zebrania soków lub na dole piekarnika, jeżeli kawałek mięsa do upieczenia jest zbyt duży.
- Nałożyć jedną z par widełek na ruszt i umieścić na ruszcie kawałek mięsa do upieczenia.
- Obgotowane ziemniaki lub warzywa można umieścić wokół krawędzi głębokiej blachy, aby upiec je w tym samym czasie.
- Umieścić podpórkę na środku półki i ustawić tak, aby element w kształcie „v" znajdował się z przodu.
- Aby ułatwić wkładanie rożna, uchwyt powinien być przykręcony do tępego końca.
- Ustawić rożen na podpórce zaostrzonym końcem skierowanym do środka i delikatnie pchać, aż końcówka rożna wejdzie do mechanizmu obracania z tylu piekarnika. Tępy koniec różna musi spoczywać na elemencie w kształcie „v". (Rożen ma dwa ucha, które powinny znajdować się jak najbliżej drzwiczek piekarnika, tak aby zatrzymać ruch do przodu rożna; ucha służą również jako rączka dla uchwytu.)
- Przed gotowaniem należy odkręcić uchwyt. Po zakończeniu gotowania należy z powrotem przykręcić uchwyt w celu ułatwienia zdjęcia rożna z podpórki.



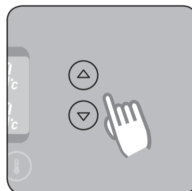
OSTRZEŻENIE: Wszystkie elementy wyposażenia oraz niestabilne akcesoria powinny zostać wyjęte na czas czyszczenia katalitycznego.

USTAWIANIE ZEGARA



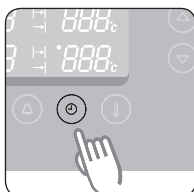


1. Naciśnij przycisk **zegara**.
„⏲” i „12: ” będą migać.



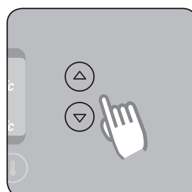


2. Naciśnij przyciski **regulacji czasu/ temperatury**, aby ustawić godzinę.
Przykład: Aby ustawić 1:30
Odczekaj około 10 sekund. Zegar przestanie mrugać i pokaże ustawioną godzinę.



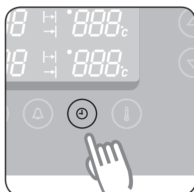


3. Naciśnij przycisk **zegara**.
„⏲” i „ :00” będą migać.





4. Naciśnij przycisk **regulacji czasu/ temperatury**, aby ustawić minutę.
„⏲” będzie migać.





5. Naciśnij przycisk **zegara**, aby zakończyć ustawianie zegara i poczekaj około 10 sekund.
„⏲” zniknie, a „30” przestanie migać. Na wyświetlaczu widoczna jest ustawiona godzina.
Urządzenie jest gotowe do użycia.

PIERWSZE CZYSZCZENIE

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić piekarnik.

 Nie używać ostrych lub szorstkich środków do czyszczenia. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni piekarnika. W przypadku piekarników z frontami emaliowanymi, należy stosować dostępne w handlu środki do czyszczenia.

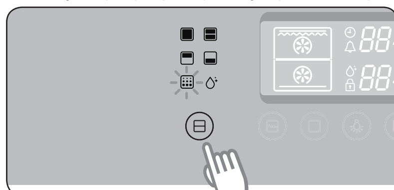
Czyszczenie wnętrza piekarnika

1. Otwórz drzwiczki. Zapali się lampka piekarnika.
2. Oczyść wszystkie blachy piekarnika, akcesoria i prowadnicze boczne za pomocą ciepłej wody lub płynu do czyszczenia i wytrzyj do sucha za pomocą miękkiej, czystej szmatki.
3. Wyczyść wnętrze piekarnika w ten sam sposób.
4. Wytrzyj przód urządzenia za pomocą wilgotnej szmatki.

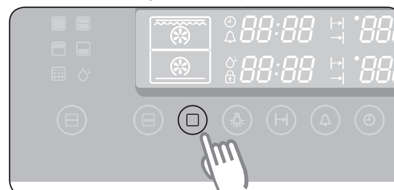
Sprawdź, czy został ustawiony prawidłowy czas na zegarze. Wyjmij akcesoria przed użyciem i uruchom piekarnik na ustawieniu konwekcyjnym przy 200 °C przez 1 godzinę. Wystąpi wyraźny zapach; jest to zjawisko normalne, ale należy sprawdzić, czy kuchnia jest dobrze wentylowana w tym okresie przygotowawczym.

USTAWIANIE TRYBU SEPARATORA

Do pracy w trybie komory górnej, dwu komór i komory dolnej włożyć separator. Do pracy w trybie jednej komory należy wyjąć separator. Następnie należy nacisnąć przycisk **wyboru komory**, aby wybrać żądany tryb pracy. Więcej informacji na ten temat znajduje się w tabeli poniżej.



1. Naciśnij przycisk **wyboru komory**, aby wybrać żądaną część.



2. Naciśnij przycisk **wyboru trybu gotowania** (krok ten należy pominąć w trybie pojedynczej komory).



3. Naciśnij przyciski **regulacji czasu/temperatury**, aby wybrać żądaną funkcję piekarnika. Jeżeli upłynęły 3 sekundy i nie zostały dokonane żadne dalsze regulacje, piekarnik zacznie automatycznie pracować w wybranym trybie i wybranej funkcji.

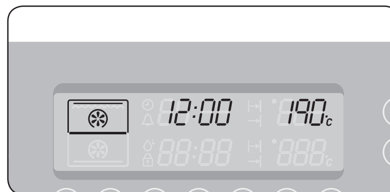
Tryb separatora	Oznaczenie	Funkcja piekarnika	Włożyć separator	Informacja o użytkowaniu
Tryb górnej komory		**1.** Gotowanie konwekcyjne **2.** Podgrzewanie od góry + Konwekcja **3.** Duży grill	Tak	Tryb ten zaoszczędza energie i czas podczas gotowania małych ilości jedzenia.
Tryb obu komór		Działanie zarówno górnej jak i dolnej komory	Tak	Możesz jednocześnie gotować dwie potrawy w różnych temperaturach.
Tryb dolnej komory		**1.** Gotowanie konwekcyjne **2.** Podgrzewanie od dołu + Konwekcja	Tak	Tryb ten zaoszczędza energie i czas podczas gotowania małych ilości jedzenia.
Tryb jednej komory		**1.** Gotowanie konwekcyjne **2.** Podgrzewanie od góry + Konwekcja **3.** Tryb konwencjonalny **4.** Duży grill **5.** Mały grill **6.** Podgrzewanie od dołu + Konwekcja	Nr	
Tryb czyszczenia parą			Nr	
Tryb samoczyszczenia		**1.** P1 **2.** P2 **3.** P3	Nr	

Tryb górnej komory

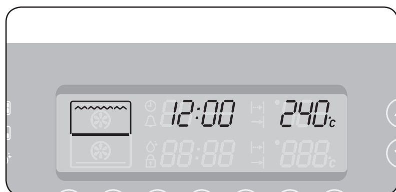
Działa tylko górny element grzejny. Separator powinien być włożony.



Gotowanie konwekcyjne



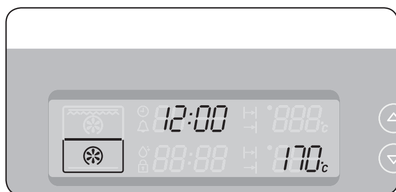
Podgrzewanie od góry + Konwekcja



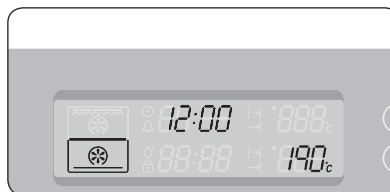
Duży grill

Tryb dolnej komory

Działa tylko dolny element grzejny. Separator powinien być włożony.



Gotowanie konwekcyjne

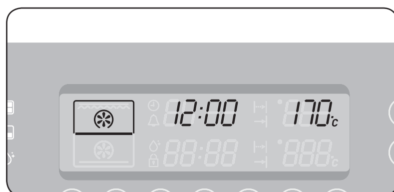


Podgrzewanie od dołu + Konwekcja

Tryb obu komór

Tryb górnej i dolnej komory działają jednocześnie. Można ustawić, który tryb uruchamia się pierwszy. Kiedy gotowanie jednej z potraw w trybie obu komór zostanie zakończone i chcesz zmienić czas gotowania lub temperaturę w drugiej komorze, naciśnij przycisk **wyboru komory**, aby wybrać tryb (komory górnej lub dolnej), który ma być kontynuowany. Separator powinien być włożony.

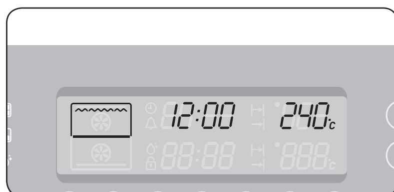
Tryb obu komór 1: Jako pierwszy uruchamiany jest tryb komory górnej. Kiedy naciśnięty zostanie przycisk **wyboru trybu gotowania** lub kiedy przez 15 sekund po ustawieniu trybu górnej komory nie wprowadzono żadnych zmian, piekarnik przejdzie do trybu komory dolnej.



Gotowanie konwekcyjne

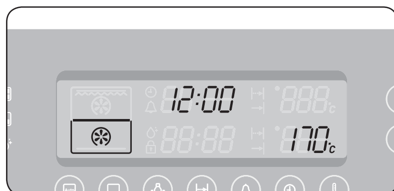


Podgrzewanie od góry + Konwekcja

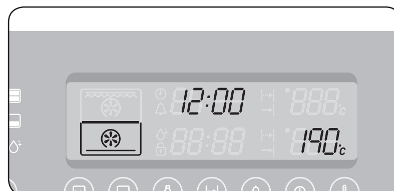


Duży grill

Tryb obu komór 2: Kiedy uruchamiany jest tryb komory górnej, jeżeli naciśnięty został przycisk **wyboru trybu gotowania** lub kiedy przez 15 sekund nie wprowadzono żadnych zmian, piekarnik przejdzie do trybu komory dolnej. Tryb górnej i dolnej komory działają jednocześnie.

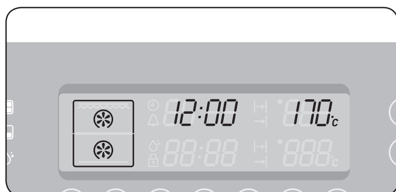


Gotowanie konwekcyjne



Podgrzewanie od dołu + Konwekcja

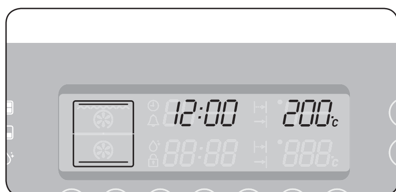
Tryb jednej komory



Gotowanie konwekcyjne



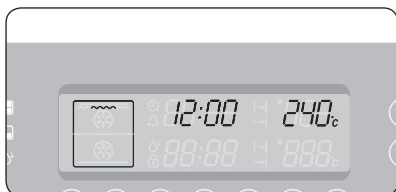
Podgrzewanie od góry + Konwekcja



Tryb konwencjonalny



Duży grill



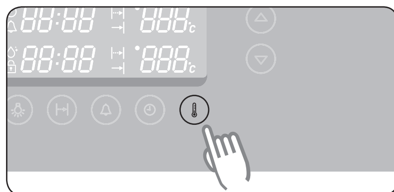
Mały grill

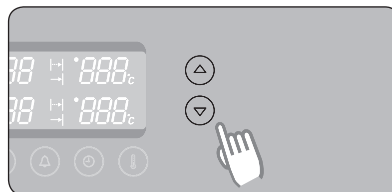


Podgrzewanie od dołu + Konwekcja

USTAWIANIE TEMPERATURY PIEKARNIKA

W trybach komory pojedynczej, górnej i dolnej





1. Naciśnij przycisk **temperatury**.

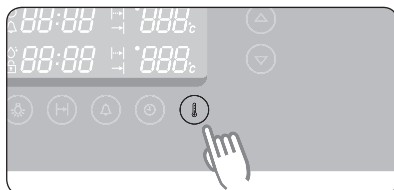
2. Naciśnij przyciski **regulacji czasu/ temperatury**, aby ustawić temperaturę z odstępem co 5 °C.

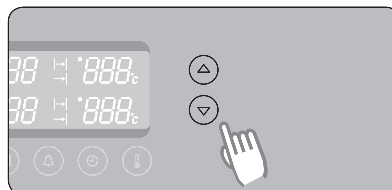
Tryb jednej komory (duży i mały grill)	40-250 °C (40-300 °C)
Tryb górnej komory	40-250 °C
Tryb dolnej komory	40-250 °C



Temperatura może być regulowana w czasie gotowania.
W trybie ustawień piekarnika w celu wyregulowania i utrzymania temperatury górny i dolny element grzejny są włączane i wyłączane na pewien czas cyklicznie podczas procesu gotowania.

W trybie obu komór





1. Naciśnij przycisk **wyboru temperatury** (tryb komory górnej).
   Naciśnij dwukrotnie przycisk **wyboru temperatury** (tryb komory dolnej).

2. Naciśnij przyciski **regulacji czasu/ temperatury**, aby ustawić temperaturę z odstępem co 5 °C.

Tryb górnej komory (duży grill)	170-250 °C (200-250 °C)
Tryb dolnej komory	170-250 °C



Temperatura może być regulowana w czasie gotowania.

WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

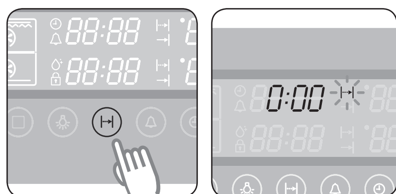


Aby wyłączyć kuchenkę, naciśnij **włącznik/ wyłącznik zasilania**.

CZAS GOTOWANIA

Możesz ustawić czas gotowania w czasie gotowania.

W trybach komory pojedynczej, górnej i dolnej



1. Naciśnij przycisk **czasu gotowania**.
   „|→| ” będzie migać.



2. Naciśnij przycisk **regulacji czasu/ temperatury**, aby wybrać czas gotowania.

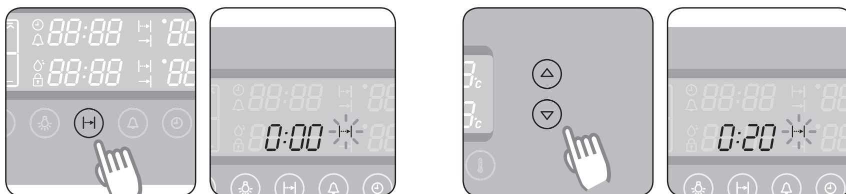


3. Naciśnij przycisk **czasu gotowania**.
   Piekarnik automatycznie pracuje w wybranym czasie gotowania, o ile przycisk **czasu gotowania** nie zostanie naciśnięty w ciągu 5 sekund.

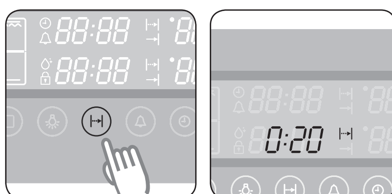
W czasie gotowania, w celu uzyskania lepszych rezultatów, możesz regulować uprzednio ustawiony czas gotowania za pomocą przycisku **regulacji czasu/temperatury**.

W trybie obu komór

Czasy gotowania dla trybu komory górnej i dolnej mogą zostać wybrane za pomocą przycisku **czasu gotowania** i przycisku **regulacji czasu/temperatury**.



1. Naciśnij przycisk **czasu gotowania** dwukrotnie (tryb komory dolnej). „|↔| ” będzie migać.
2. Naciśnij przycisk **regulacji czasu/ temperatury**, aby wybrać czas gotowania.

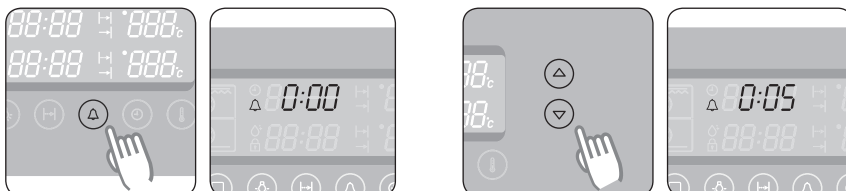


3. Naciśnij przycisk **czasu gotowania**. Piekarnik automatycznie pracuje w wybranym czasie gotowania, o ile przycisk **czasu gotowania** nie zostanie naciśnięty w ciągu 5 sekund.

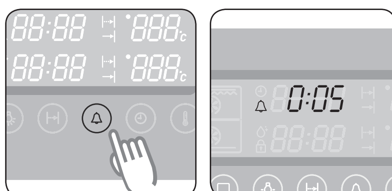


W czasie gotowania, w celu uzyskania lepszych rezultatów, możesz regulować uprzednio ustawiony czas gotowania za pomocą przycisku **regulacji czasu/temperatury**.

KUCHENNY WYŁĄCZNIK CZASOWY



1. Naciśnij jeden raz przycisk **kuchennego wyłącznika czasowego**. „🔔” miga.
2. Naciśnij przyciski **regulacji czasu/ temperatury**, aby wybrać czas gotowania.
   <u>**Przykład:**</u> 5 minut

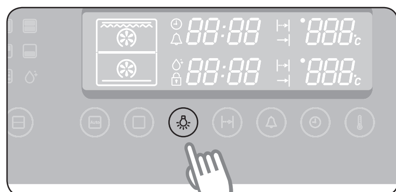


3. Naciśnij przycisk **kuchennego wyłącznika czasowego**, aby uruchomić kuchenny wyłącznik czasowy. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy przycisk **kuchennego wyłącznika czasowego**, aby wyzerować wyłącznik czasowy.

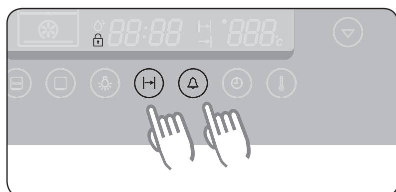
LAMPA PIEKARNIKA WŁĄCZONA/WYŁĄCZONA

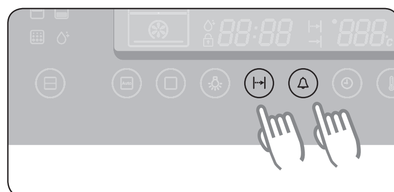


1. Naciśnij przycisk **lampy**.
   1. Górna i dolna
   2. Górna
   3. Dolna
   4. Wyłączona


Lampa wyłącza się automatycznie po kilku minutach.

FUNKCJA ZABEZPIECZENIA PRZED DZIEĆMI



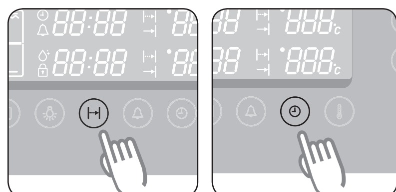


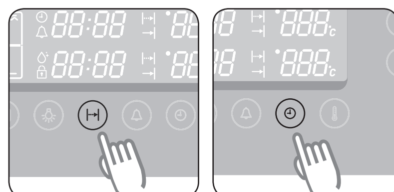
1. Naciśnij jednocześnie przycisk **czasu gotowania** oraz **kuchennego wyłącznika czasowego** i przytrzymaj je przez 3 sekundy.
( ) pojawi się na wyświetlaczu.

2. Aby wyłączyć blokadę, naciśnij jednocześnie przycisk **czasu gotowania** oraz **kuchennego wyłącznika czasowego** i ponownie przytrzymaj je przez 3 sekundy.


Po zablokowaniu wszystkie przyciski poza **włącznikiem/wyłącznikiem zasilania** nie będą działać. Blokada dostępna jest zarówno, gdy piekarnik pracuje oraz gdy nie jest używany.

WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO





1. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **czasu gotowania** i **zegara** przez 3 sekundy.

2. Aby ponownie włączyć sygnał dźwiękowy, ponownie naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **czasu gotowania** i **zegara** przez 3 sekundy.

FUNKCJE PIEKARNIKA

Piekarnik posiada m.in. następujące funkcje.

Tryby piekarnika

W poniższej tabeli przedstawiono różne tryby pracy i ustawienia piekarnika.
Skorzystaj z tabeli zasad przygotowywania potraw dla tych trybów na kolejnych stronach jako wskazówek do gotowania.

Tryb	Opis
	Tryb konwencjonalny Żywność jest podgrzewana przez górny i dolny element grzejny. Ustawienie to jest przydatne do pieczenia ciast i opiekania.
	Podgrzewanie od góry + Konwekcja Zalecamy ten tryb do pieczenia mięsa. Działa górny element grzejny i wentylatory wymuszające cyrkulację gorącego powietrza ogrzewanego przez górny element grzejny i element grzejny w tylnej ściance.
	Gotowanie konwekcyjne Żywność jest ogrzewana gorącym powietrzem z tylnego elementu grzejnego i rozprowadzanym przez dwa wentylatory. Ustawienie to zapewnia równomierne ogrzewanie i jest idealne do żywności mrożonej, jak również ciast i rogalików. Tryb ten może zostać wykorzystany do pieczenia w dwóch obszarach.
	Duży grill Żywność jest podgrzewana przez górne elementy grzejne. Zalecamy ten tryb do grillowania steków, kiełbasek i tostów z serem.
	Mały grill Tryb ten jest idealny do grillowania niewielkich ilości żywności takich jak bagietki, ser lub filety rybne. Umieścić żywność na środku drucianego grilla ponieważ działa jedynie niewielki element grzejny na środku.
	Podgrzewanie od dołu + Konwekcja Dolny element grzejny i element grzejny tylnej ścianki zapewniają gorące powietrze, którego cyrkulację wymuszają wentylatory. Tryb ten jest idealny do pieczenia żywności takiej jak quiche, pizza, chleb i sernik.

1. Tryb konwencjonalny

Sugerowana temperatura: 200 °C.
Tryb konwencjonalny jest idealny do pieczenia i opiekania żywności ułożonej na jednej podstawce. Działają równocześnie dolne i górne elementy grzejne utrzymujące temperaturę piekarnika. Wstępne podgrzanie piekarnika zalecamy robić w trybie konwencjonalnym.

Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożona lasagne (500-1000 g)	3	Grill druciany	180-200	40-50
Cała ryba (np. dorada) (300-1000 g) 3-4 nacięcia z każdej strony	3	Ruszt druciany + Głęboka blacha	240	15-20
Filety rybne (500-1000 g) 3-4 nacięcia z każdej strony	3	Blacha do pieczenia	200	13-20
Mrożone kotlety (350-1000 g) Mielone mięso z nadzieniem z szynki, sera lub grzybów	3	Blacha do pieczenia	200	25-35
Mrożone kotlety z mięsa mielonego, marchwi, buraków lub ziemniaków (350-1000 g)	3	Blacha do pieczenia	200	20-30
Kotlety wieprzowe z kością (500-1000 g)	3 + 2	Ruszt druciany + Głęboka blacha	200	40-50
Pieczone ziemniaki (cięte na pół) (500-1000 g)	3	Blacha do pieczenia	180-200	30-45
Zawijanie mięso mrożone z nadzieniem z grzybów (500-1000 g)	3	Blacha do pieczenia	180-200	40-50
Biszkopt (250-500 g)	2	Grill druciany	160-180	20-30
Ciasto marmurkowe (500-1000 g)	2	Grill druciany	170-190	40-50
Ciasto drożdżowe na blasze z przybraniem z owoców i kruszonką (1000-1500 g)	2	Blacha do pieczenia	160-180	25-35
Babeczki (500-800 g)	2	Grill druciany	190-200	25-30

2. Podgrzewanie od góry + Konwekcja

Sugerowana temperatura: 190 °C.
Działa górny element grzejny oraz wentylator powodujący stały obieg gorącego powietrza.
W trybie podgrzewania od góry + konwekcyjny zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mięso wieprzowe z kością (1000 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	3	Ruszt druciany + Głęboka blacha	180-200	50-65
Łopatka wieprzowa w folii (1000-1500 g) MARYNOWAĆ	2	Blacha do pieczenia	180-230	80-120
Cały kurczak (800-1300 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	2	Ruszt druciany + Głęboka blacha	190-200	40-65
Kotlety z mięsa lub ryby (400-800 g)	3	Ruszt druciany + Głęboka blacha	180-200	15-35
Kawałki kurczaka (500-1000 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	4	Ruszt druciany + Głęboka blacha	200-220	25-35
Ryba pieczona (500-1000 g) stosować talerz do pieczenia w piekarnikach NASMAROWAĆ OLEJEM	2	Grill druciany	180-200	30-40
Wołowina pieczona (800-1200 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	2	Ruszt druciany + Głęboka blacha Dodać filiżankę wody	200-220	45-60
Pierś kaczki (300-500 g)	4	Ruszt druciany + Głęboka blacha Dodać filiżankę wody	180-200	25-35

3. Gotowanie konwekcyjne

Sugerowana temperatura: 170 °C.
Funkcja ta umożliwia gotowanie żywności umieszczonej nawet na trzech półkach; jest też odpowiednia do pieczenia. Gotowanie jest uzyskiwane przez element grzejny na tylnej ściance oraz wentylator rozprowadzający ciepło.
W trybie konwekcyjnym zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Żeberka jagnięce (350-700 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	3	Ruszt druciany + Głęboka blacha	190-200	40-50
Pieczone banany (3-5 szt.), nacięte u góry nożem, w nacięcie dodać 10-15 g czekolady, 5-10 g orzechów, skropić wodą z cukrem, zawinąć w folię aluminiową.	3	Grill druciany	220-240	15-25
Pieczone jabłka 5-8 szt., 150-200 g każde. Wyciąć środki, dodać rodzynek i dżemu. Używać naczynia żaroodpornego.	3	Grill druciany	200-220	15-25
Kotlety z mięsa mielonego (300-600 g)	3	Blacha do pieczenia	190-200	18-25
Nadziewane mięso mielone (500-1000 g) NASMAROWAĆ OLEJEM	3	Blacha do pieczenia	180-200	50-65
Mrożone krokiety (500-1000 g)	2	Blacha do pieczenia	180-200	25-35
Mrożone frytki (300-700 g)	2	Blacha do pieczenia	180-200	20-30
Mrożona pizza (300-1000 g)	2	Grill druciany	200-220	15-25
Ciasto jabłkowe i migdałowe (500-1000 g)	2	Grill druciany	170-190	35-45
Świeże rogaliki (200-400 g) (z ciasta gotowego)	3	Blacha do pieczenia	180-200	15-25

4. Duży grill

Sugerowana temperatura: 240 °C.
Funkcja dużego grilla służy do grillowania dużej ilości płaskiej żywności takiej jak steki, sznycle i ryby. Nadaje się również do pieczenia. W tym trybie włączony jest górny element grzejny oraz grill.
W trybie dużego grilla zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kiełbaski (cienkie) 5-10 szt.	4	Ruszt druciany + Głęboka blacha	220	5-8 odwrócić 5-8
Kiełbaski (cienkie) 8-12 szt.	4	Ruszt druciany + Głęboka blacha	220	4-6 odwrócić 4-6
Tosty 5-10 szt.	5	Grill druciany	240	1-2 odwrócić 1-2
Tosty z serem 4-6 szt.	4	Ruszt druciany + Blacha do pieczenia	200	4-8
Nadziewane naleśniki mrożone (200-500 g)	3	Blacha do pieczenia	200	20-30
Steki wołowe (400-800 g)	4	Ruszt druciany + Głęboka blacha	240	8-10 odwrócić 5-7

5. Mały grill

Sugerowana temperatura: 240 °C.
Ustawienie to nadaje się do gotowania mniejszych ilości płaskiej żywności takiej jak steki, sznycle, ryby i tosty umieszczonej na środku blachy. Działa tylko górny element grzejny.
W trybie małego grilla zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.
Umieścić żywność na środku wyposażenia.

Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożony pieczony Camembert (2-4, każdy 75 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem)	3	Grill druciany	200	10-12
Mrożone bagietki z przybraniem (pomidory, mozarella lub szynka i ser)	3	Ruszt druciany + Blacha do pieczenia	200	15-20
Mrożone paluszki rybne (300-700 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem)	3	Ruszt druciany + Blacha do pieczenia	200	15-25
Mrożony burger rybny (300-600 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA	3	Blacha do pieczenia	180-200	20-35
Mrożona pizza (300-500 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem)	3	Ruszt druciany + Blacha do pieczenia	180-200	23-30

6. Podgrzewanie od dołu + Konwekcja

Sugerowana temperatura: 190 °C.
Tryb podgrzewanie od dołu + konwekcja nadaje się do receptur wymagających wilgotnego przybrania i kruchej podstawy co ma miejsce w przypadku produktów takich jak pizza, quiche lorraine, babeczki owocowe w stylu niemieckim i serniki.
Tryb podgrzewanie od dołu + konwekcja zalecamy do wstępnego podgrzania piekarnika.

Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożone ciasto drożdżowe z jabłkami (350-700 g)	3	Grill druciany	180-200	15-20
Mrożone paszteciki z ciasta francuskiego z nadzieniem (300-600 g) POSMAROWAĆ ŻÓŁTKIEM, WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem)	3	Blacha do pieczenia	180-200	20-25
Kulki mięsne w sosie (250-500 g) Używać naczynia żaroodpornego	3	Grill druciany	180-200	25-35
Ciasto francuskie (500-1000 g) POSMAROWAĆ ŻÓŁTKIEM	3	Blacha do pieczenia	180	15-23
Cannelloni w sosie (250-500 g) Używać naczynia żaroodpornego	3	Grill druciany	180	22-30
Placek drożdżowy z nadzieniem (600-1000 g) POSMAROWAĆ ŻÓŁTKIEM	3	Blacha do pieczenia	180-200	20-30
Pizza domowa (500-1000 g)	2	Blacha do pieczenia	200-220	15-25
Chleb domowy (700-900 g)	2	Grill druciany	170-180	45-55

7. Tryb obu komór

Korzystając z trybu obu komór można gotować jednocześnie w piekarniku dwie rożne potrawy. Podczas gotowania w górnej i dolnej komorze można stosować różne temperatury, tryby gotowania i czasy gotowania. Przykładowo możesz jednocześnie grillować steki i piec zapiekankę. Korzystając z separatora możesz piec zapiekankę w dolnej komorze, a steki w górnej komorze piekarnika.
Zawsze, przed rozpoczęciem gotowania, należy włożyć separator na półkę 3.

Sugestia 1: Gotowanie w różnych temperaturach

Komora	Produkt żywnościowy	Półka	Tryb gotowania	Temperatura (°C)	Akcesoria	Czas (min)
GÓRNA	Mrożona pizza (300-400 g)	4	Gotowanie konwekcyjne	200-220	Grill druciany	15-25
DOLNA	Ciasto marmurkowe (500-700 g)	1	Gotowanie konwekcyjne	170-180	Blacha do pieczenia	50-60

 **UWAGA**: Włożyć żywność do zimnego piekarnika.

Sugestia 2: Gotowanie w różnych trybach gotowania

Komora	Produkt żywnościowy	Półka	Tryb gotowania	Temperatura (°C)	Akcesoria	Czas (min)
GÓRNA	Kawałki kurczaka (400-600 g)	4	Podgrzewanie od góry + Konwekcja	200-220	Ruszt druciany + Głęboka blacha	25-35
DOLNA	Zapiekanka z ziemniaków (500-1000 g)	1	Gotowanie konwekcyjne	170-180	Grill druciany	30-40

 **UWAGA**: Włożyć żywność do zimnego piekarnika.

POTRAWY TESTOWE

Zgodnie z normą EN 60350

1. Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika.

Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Półka	Tryb gotowania	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min)
Małe ciasta	Blacha do pieczenia	3	Tryb konwencjonalny	160-180	15-25
	Głęboka blacha + Blacha do pieczenia	1 + 4	Gotowanie konwekcyjne	150-170	20-30
Biszkopt beztłuszczowy	Blacha do pieczenia na grill drucianym (powlekana na ciemno, ø 26 cm)	2	Tryb konwencjonalny	160-180	20-30
Szarlotka	Grill druciany + Blacha do pieczenia + 2 sprężynowe formy do ciasta (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1 + 3	Gotowanie konwekcyjne	170-190	80-100
	Grill druciany + 2 sprężynowe formy do ciasta (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1 Ustaw po przekątnej	Tryb konwencjonalny	170-190	70-80

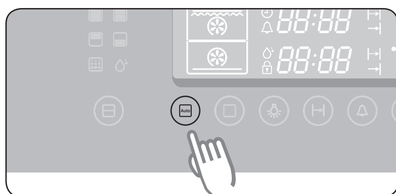
2. Grillowanie

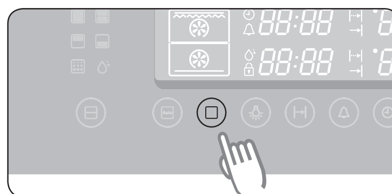
Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 5 minut funkcję dużego grilla.
Wykorzystaj tą funkcję z ustawieniem temperatury maksymalnej 300 °C.

Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Półka	Tryb gotowania	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min)
Tosty z białego pieczywa	Grill druciany	5	Duży grill	300	Pierwszy 1-2 Drugi 1-1½
Burgery wołowe	Ruszt druciany + Głęboka blacha (do zbierania skapujących soków)	4	Duży grill	300	Pierwszy 7-10 Drugi 6-9

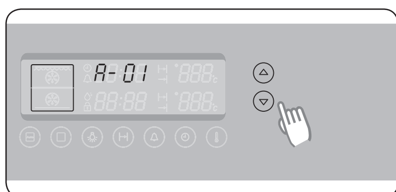
gotowanie automatyczne

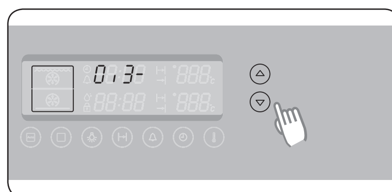
W trybie gotowania automatycznego dostępne jest 40 programów automatycznych do gotowania, pieczenia i opiekania.
Do pracy w trybie komory górnej, dwu komór i komory dolnej włożyć separator.





1. Naciśnij przycisk **wyboru automatycznego gotowania**.
2. Wybierz żądaną funkcję, naciskając przycisk **wyboru trybu gotowania** (krok ten należy pominąć w trybie pojedynczej komory).





3. Ustaw żądany przepis, naciskając przycisk **regulacji czasu/temperatury**. Poczekaj 5 sekund.
4. Ustaw żądaną gramaturę, naciskając przyciski **regulacji czasu/temperatury**.

PROGRAMY AUTOMATYCZNE DLA TRYBU POJEDYNCZEJ KOMORY

Poniższa tabela przedstawia 25 programów gotowania, pieczenia i opiekania. Programy te mogą zostać użyte w trybie pojedynczej komory piekarnika. W takim przypadku należy usunąć separator. Zawiera ona ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia. Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. Wskazówki na temat gotowania służą jako referencje. Pożywienie należy zawsze wkładać do zimnego piekarnika.

Nr	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Akcesoria	Półka	Zalecenia
1	**Mrożona pizza**	0,3-0,6 0,7-1,0	Grill druciany	2	Umieść mrożoną pizzę na środku drucianego grilla.
2	**Mrożone frytki z piekarnika**	0,3-0,5 (cienkie) 0,6-0,8 (grube)	Blacha do pieczenia	2	Równomiernie rozprowadź frytki po całej blasze do pieczenia. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich frytek, drugie zaś do grubych.
3	**Mrożone krokiety**	0,3-0,5 0,6-0,8	Blacha do pieczenia	2	Mrożone krokiety ziemniaczane rozłóż równo na blasze.
4	**Domowa lasagne**	0,3-0,5 0,8-1,0	Grill druciany	3	Przygotuj świeże lasagne, lub użyj gotowego produktu, następnie umieść na odpowiedniej wielkości talerzu do pieczenia w piekarnikach. Umieść talerz na środku piekarnika.

Nr	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Akcesoria	Półka	Zalecenia
5	**Steki wołowe**	0,3-0,6 0,6-0,8	Głęboka blacha i ruszt druciany	4	Połóż marynowane steki wołowe obok siebie na ruszcie drucianym. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla cienkich steków wołowych, a drugie dla grubych.
6	**Pieczeń wołowa**	0,6-0,8 0,9-1,1	Głęboka blacha i ruszt druciany	2	Ułóż zamarynowaną pieczeń wołową na ruszcie drucianym. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
7	**Pieczeń wieprzowa**	0,6-0,8 0,9-1,1	Głęboka blacha i ruszt druciany	2	Ułóż zamarynowaną pieczeń wieprzową na ruszcie drucianym. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
8	**Kotlety z baraniny**	0,3-0,4 0,5-0,6	Głęboka blacha i ruszt druciany	4	Zamarynuj kotlety jagnięce. Połóż kotlety jagnięce na ruszcie drucianym. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich kotletów, drugie ustawienie do grubych.
9	**Kawałki kurczaka**	0,5-0,7 1,0-1,2	Głęboka blacha i ruszt druciany	4	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kawałki kurczaka obok siebie na ruszcie drucianym.
10	**Cały kurczak**	1,0-1,1 1,2-1,3	Głęboka blacha i ruszt druciany	2	Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż kurczaka na ruszcie drucianym. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
11	**Pierś z kaczki**	0,3-0,5 0,6-0,8	Głęboka blacha i ruszt druciany	4	Przygotuj pierś z kaczki i ułóż ją na ruszcie drucianym tłustą stroną ku górze. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla jednej piersi z kaczki; drugie ustawienie dla 2 grubych piersi z kaczki.
12	**Zraz z indyka**	0,6-0,8 0,9-1,1	Głęboka blacha i ruszt druciany	4	Ułóż zraz z indyka na ruszcie drucianym. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
13	**Ryba na parze**	0,5-0,7 0,8-1,0	Grill druciany	2	Wypłucz i wyczyść całą rybę, np. całego pstrąga, okonia lub strzępiela. Ułóż rybę na owalnym szklanym naczyniu żaroodpornym. Dodaj 2-3 łyżki stołowe soku z cytryny. Przykryj naczynie pokrywką.
14	**Pieczona ryba**	0,5-0,7 0,8-1,0	Głęboka blacha i ruszt druciany	4	Ułóż obok siebie dwie ryby (w przeciwnych kierunkach) na ruszcie drucianym. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do 2 ryb, drugie zaś do 4. Program jest odpowiedni do przyrządzania całych ryb jak pstrąg, sandacz lub dorada.
15	**Steki z łososia**	0,3-0,4 0,7-0,8	Głęboka blacha i ruszt druciany	4	Ułóż steki z łososia na ruszcie drucianym. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.

Nr	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Akcesoria	Półka	Zalecenia
16	**Pieczone ziemniaki**	0,4-0,5 0,8-1,0	Blacha do pieczenia	2	Opłucz ziemniaki i potnij je na połówki. Natrzyj oliwą, ziołami i przyprawami. Rozłóż równomiernie na blasze. Pierwsze ustawienie jest dla małych ziemniaków (100 g każdy); ustawienie drugie jest dla dużych ziemniaków do pieczenia (200 g każdy).
17	**Pieczone warzywa**	0,4-0,5 0,8-1,0	Głęboka blacha	4	Połóż warzywa: krojoną cukinię, kawałki papryki, krojony bakłażan, grzyby i pomidory koktajlowe na głęboką blachę. Natrzyj je mieszaniną oliwy, ziół i przypraw.
18	**Zapiekanka z warzyw**	0,4-0,6 0,8-1,0	Grill druciany	2	Przygotuj zapiekankę warzywną w okrągłym żaroodpornym naczyniu. Umieść talerz na środku piekarnika.
19	**Ciasto marmurkowe**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Grill druciany	2	Włóż ciasto do odpowiedniej wielkości, nasmarowanej masłem blachy dla pieczenia babek.
20	**Podstawa do ciasta owocowego**	0,3-0,4 (duża) 0,2-0,3 (placki)	Grill druciany	2	Włóż ciasto do nasmarowanej masłem metalowej blachy, aby uzyskać spód do ciasta. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do podstawy ciasta owocowego, drugie - do 5-6 małych placków.
21	**Biszkopt**	0,4-0,5 (średni) 0,2-0,3 (mały)	Grill druciany	2	Włóż ciasto do okrągłej blachy z czarnego metalu. Pierwsze ustawienie jest dla blachy o średnicy Ø 26 cm, a drugie - Ø 18 cm.
22	**Babeczki**	0,5-0,6 0,7-0,8	Grill druciany	2	Umieść ciasto na około 12 babeczek do okrągłej blachy z czarnego metalu. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do małych babeczek, drugie zaś do dużych babeczek.
23	**Pieczywo**	0,7-0,8 (białe) 0,8-0,9 (pełnoziarniste)	Grill druciany	2	Przygotuj ciasto zgodnie z przepisem i włóż je do małej, prostokątnej blachy z czarnego metalu (długość 25 cm). Pierwsze ustawienie jest przewidziane dla chleba białego (0,7-0,8 kg), a drugie dla razowego (0,8-0,9 kg).
24	**Pizza domowa**	1,0-1,2 1,3-1,5	Blacha do pieczenia	2	Połóż pizzę na blasze. Zakresy wagi zależą od ilości dodatków do pizzy: sosu, warzyw, szynki i sera. Ustawienie 1 (1,0-1,2 kg) jest przeznaczone do pizz na cienkich spodach, ustawienie 2 (1,3-1,5 kg) - do pizz z dużą ilością dodatków.
25	**Fermentowanie ciasta drożdżowego**	0,3-0,5 0,6-0,8	Grill druciany	2	Pierwsze ustawienie jest zalecane do przygotowywania ciasta drożdżowego na pizzę. Drugie ustawienie jest przewidziane do ciasta drożdżowego na ciasto lub ciasto chlebowe. Włóż do dużego, okrągłego, żaroodpornego naczynia i przykryj folią kuchenną.

PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA GÓRNEJ KOMORY

Poniższa tabela przedstawia 5 programów gotowania, pieczenia i opiekania.
Zawiera ona ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia.
Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika.
Wskazówki na temat gotowania służą jako referencje. Pożywienie należy zawsze wkładać do zimnego piekarnika.

Nr	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Akcesoria	Półka	Zalecenia
1	**Mrożone bułki**	0,2-0,3 0,4-0,5	Grill druciany	4	Rozłóż równo mrożone bułki na ruszcie drucianym.
2	**Mrożona pizza**	0,1-0,2 0,3-0,4	Grill druciany	5	Umieść mrożoną pizzę na środku drucianego grilla.
3	**Mrożone minipizze**	0,2-0,3 0,4-0,5	Grill druciany	5	Połóż minipizze obok siebie na grillu drucianym.
4	**Mrożone paluszki rybne**	0,2-0,3 0,4-0,5	Blacha do pieczenia	5	Rozłóż paluszki rybne równo na ruszcie drucianym. Przy 10 szt. zalecamy wagę 0,2-0,3 kg, przy 15 sztukach-0,4-0,5 kg. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
5	**Mrożone frytki z piekarnika**	0,4-0,5 0,6-0,7	Blacha do pieczenia	5	Rozłóż mrożone frytki do pieczenia na blasze. Pierwsze ustawienie jest zalecane do cienkich frytek, drugie zaś do grubych frytek do pieczenia. Użyj papieru do pieczenia. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.

PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA DOLNEJ KOMORY

Poniższa tabela przedstawia 5 programów gotowania, pieczenia i opiekania.
Zawiera ona ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia.
Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika.
Wskazówki na temat gotowania służą jako referencje.
O ile nie jest zalecane wcześniejsze nagrzanie kuchenki, włóż jedzenie do zimnej kuchenki.

Nr	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Akcesoria	Półka	Zalecenia
1	**Mrożony łosoś w cieście francuskim**	0,2-0,3 0,5-0,6	Blacha do pieczenia	1	Użyj papieru do pieczenia. Połóż obok siebie 2 szt. (0,2-0,3 kg) lub 4 szt. (0,5-0,6 kg) ciasta francuskiego w dwóch rzędach na tacy.
2	**Domowe quiche**	0,5-0,6 (mały) 0,9-1,0 (duża)	Grill druciany	1	Zalecamy rozgrzanie dolnej komory kuchenki do 210˚C w trybie podgrzewania od dołu i konwekcji aż do usłyszenia sygnału dźwiękowego. Należy użyć czarnej, metalowej foremki. Po wstępnym rozgrzaniu należy umieścić potrawę na środku drucianego grilla. Pierwsze ustawienie jest przewidziane dla formy o średnicy Ø 18 cm, a drugie - Ø 26 cm.
3	**Pizza domowa**	0,2-0,6 0,8-1,2	Blacha do pieczenia	1	Użyj papieru do pieczenia. Przy wadze 0,2-0,6 kg należy użyć okrągłej tacy na pizzę, zaś przy wadze 0,8-1,2 kg - prostokątnej tacy do pieczenia.
4	**Babeczki**	0,5-0,6 0,7-0,8	Grill druciany	1	Umieść ciasto na około 12 babeczek do okrągłej blachy z czarnego metalu.
5	**Ciasto francuskie z owocami**	0,2-0,3 0,4-0,5	Blacha do pieczenia	1	Ułóż 4 sztuki ciasta obok siebie w dwóch rzędach na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pierwsze ustawienie jest przewidziane dla 4 małych kawałków ciasta (0,2-0,3 kg), drugie - dla 4 dużych kawałków (0,4-0,5 kg).

PROGRAMY AUTOMATYCZNE DLA TRYBU DWÓCH KOMÓR

Przed użyciem funkcji dwóch komór należy włożyć do kuchenki separator. Poniższa tabela przedstawia 5 programów automatycznego gotowania, pieczenia i opiekania w dwóch komorach. Użycie tych programów pozwala na jednoczesne przygotowanie głównej potrawy oraz przystawki lub deseru. Poniższa tabela zawiera ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia. Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. Należy zapoznać się z tymi wskazówkami. Pożywienie należy zawsze wkładać do zimnego piekarnika.

Nr	Komora	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Akcesoria	Półka	Zalecenia
1	**Górna**	**Kawałki kurczaka**	0,3-0,5 0,8-1,0	Głęboka blacha i ruszt druciany	4	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kawałki skórą do góry na ruszcie drucianym.
	Dolna	**Zapiekanka z ziemniaków**	0,4-0,6 0,8-1,0	Grill druciany	1	Pamiętaj, aby użyć talerza do pieczenia. Połóż talerz na środku drucianego grilla.
2	**Górna**	**Pieczone warzywa**	0,4-0,5 0,7-0,8	Głęboka blacha	4	Ułóż pokrojone warzywa (cukinię, paprykę, cebulę, pieczarki, koper, bakłażany i pomidory) na głębokiej blasze. Skrop oliwą i posyp przyprawami.
	Dolna	**Ciasto na pizzę**	0,1-0,2 0,3-0,4	Blacha do pieczenia	1	Ułóż ciasto na pizzę na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
3	**Górna**	**Pieczona ryba**	0,3-0,5 0,6-0,8	Głęboka blacha i ruszt druciany	4	Opłucz i przygotuj całą rybę, taką jak pstrąg, leszcz, szczupak lub dorada, polej sokiem z cytryny oraz posyp ziołami i przyprawami. Natrzyj miąższ warzywa oliwą i przyprawami. Połóż na ruszcie drucianym.
	Dolna	**kawałki ziemniaków**	0,3-0,4 0,5-0,6	Blacha do pieczenia	1	Opłucz i oczyść ziemniaki. Potnij je na kawałki lub, jeśli są małe, na połówki. Skrop oliwą i posyp przyprawami.
4	**Górna**	**Pieczona pierś z kaczki**	0,3-0,5 (1-2 cienkie) 0,6-0,8 (2 grube)	Głęboka blacha i ruszt druciany	4	Połóż marynowane piersi z kaczki na ruszcie drucianym tłustą stroną ku górze. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do piersi o normalnym rozmiarze (0,3 kg), drugie - dla dwóch piersi (każda po 0,4 kg).
	Dolna	**Pieczone jabłka**	0,4-0,5 0,9-1,0	Grill druciany	1	Wypłucz i wydrąż jabłka, napełnij je marcepanem lub rodzynkami. Włóż do okrągłego, żaroodpornego naczynia.
5	**Górna**	**Babeczki**	0,5-0,6 0,7-0,8	Grill druciany	4	Umieść ciasto na około 12 babeczek do okrągłej blachy z czarnego metalu.
	Dolna	**Pizza domowa**	0,2-0,6 0,8-1,2	Blacha do pieczenia	1	Przy wadze 0,2-0,6 kg należy użyć okrągłego naczynia do pieczenia pizzy, a przy 0,8-1,2 kg - prostokątnej blachy. Użyj papieru do pieczenia.

czyszczenie i konserwacja

SAMOCZYSZCZENIE

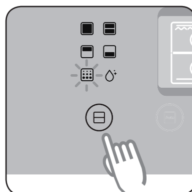
Tryb ten umożliwia automatyczne czyszczenie piekarnika.
Powoduje on wypalenie tłuszczu pozostałego w piekarniku tak, że można go wytrzeć po ochłodzeniu piekarnika.
Piekarnik podgrzewany jest do temperatury około 500 °C.
W czasie samoczyszczenia (samoczyszczenie pirolityczne) drzwiczki piekarnika blokowane są automatycznie.

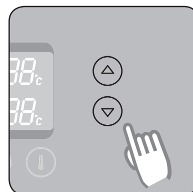
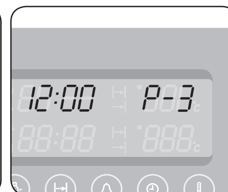
Blokowanie drzwiczek (🔑)	Kiedy temperatura w piekarniku wzrośnie do 300 °C, drzwiczki, ze względów bezpieczeństwa, zostaną automatycznie zablokowane.
Odblokowanie	Kiedy temperatura w piekarniku spadnie poniżej 260 °C, drzwiczki zostaną automatycznie odblokowane.

⚠ **Ostrzeżenie**
- W czasie tego procesu piekarnik bardzo silnie się nagrzewa.
- Dzieci powinny przebywać w bezpiecznej odległości.


UWAGA: Przed uruchomieniem funkcji samoczyszczenia z piekarnika należy wyjąć wszystkie akcesoria.

Należy również ręcznie usunąć większe zanieczyszczenia.
Ponieważ grube pozostałości żywności, tłuszcz oraz soki z mięsa są palne, może dojść do zapalenia się w piekarniku podczas samoczyszczenia.



1. Naciśnij przycisk **wyboru komory** i wybierz tryb samoczyszczenia. „▦” będzie migać.

2. Naciśnij przyciski **regulacji czasu/ temperatury**, aby wybrać półkę 1, 2 lub 3 (zależnie od stopnia zabrudzenia piekarnika. Jeżeli upłynęło 5 sekund i nie zostały dokonane żadne dalsze regulacje, piekarnik zacznie automatycznie pracować w wybranym obszarze.

Półka	Czas trwania
P1 (niski)	około 120 minut
P2 (średni)	około 150 minut
P3 (wysoki)	około 180 minut

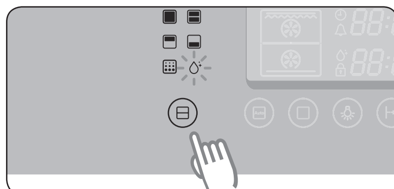
3. Po ochłodzeniu piekarnika wytrzeć drzwiczki piekarnika oraz wzdłuż krawędzi za pomocą wilgotnej szmatki.

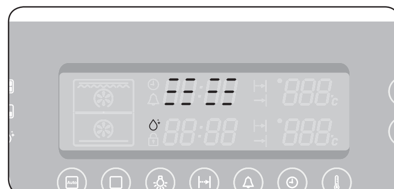
CZYSZCZENIE PARĄ

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wlej około 400 ml wody na dno pustego piekarnika. Należy używać wyłącznie zwykłej wody, a nie wody destylowanej.
3. Zamknij drzwiczki piekarnika.

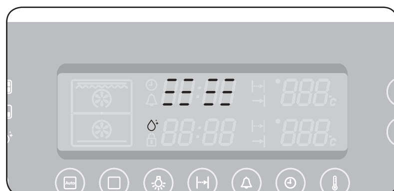


PRZESTROGA: System czyszczenia parą można włączyć jedynie, kiedy piekarnik całkowicie ochłodził się do temperatury pokojowej. Umożliwić całkowite ochłodzenie piekarnika, jeżeli system nie działa.





4. Naciśnij przycisk **wyboru komory**, aby wybrać tryb czyszczenia parą i poczekaj 5 s.
„💧" będzie migać.





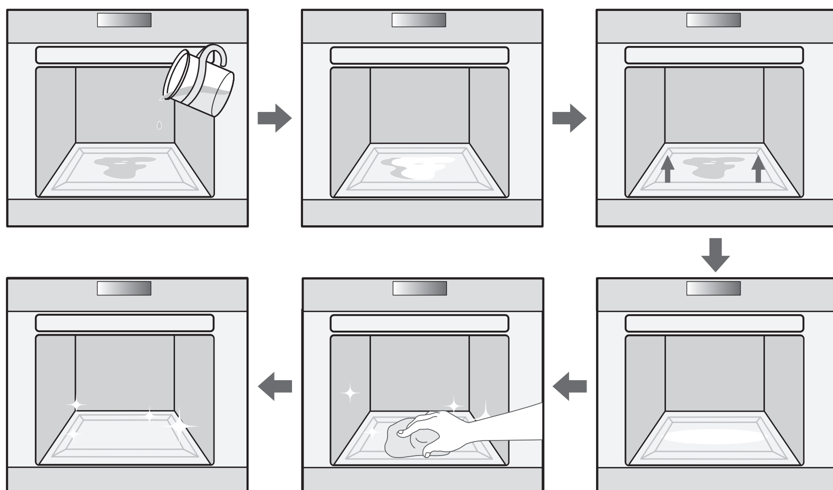
5. Po upływie określonego czasu grzałka kończy pracę, a jej kontrolka pozostaje zapalona.
6. Po zakończeniu czynności wyświetlacz zgaśnie, a zakończenie zostanie zasygnalizowane brzęczykiem.



7. Naciśnij **włącznik/wyłącznik zasilania,** aby zakończyć pracę i wyczyścić wnętrze.

Prezio Pyro_NV66H5737LB_EO_DG68-00533A-00_PL.indd 37 2014-04-14 6:13:42

Po wyłączeniu czyszczenia parą





WSKAZÓWKI

- Zachować ostrożność w przypadku otwierania drzwiczek przed końcem procedury czyszczenia parowego; woda na dnie jest gorąca.
- Nigdy nie pozostawiać resztek wody w piekarniku przez dłuższy czas, na przykład na noc.
- Otworzyć drzwiczki piekarnika i usunąć pozostałą wodę gąbką.
- Korzystając z gąbki nasączonej detergentem, miękkiej szczoteczki lub skrobaka nylonowego oczyścić wnętrze. Mocne zabrudzenia można usunąć za pomocą nylonowego czyścika.
- Osady z kamienia można usunąć za pomocą ściereczki nasączonej octem.
- Przetrzeć czystą wodą i osuszyć miękką ściereczką (nie zapomnieć o wytarciu miejsca pod uszczelką drzwiczek piekarnika).
- Jeżeli piekarnik jest mocno zabrudzony, procedurę można powtórzyć po ochłodzeniu piekarnika.
- Jeżeli piekarnik jest silnie zabrudzony tłuszczem, przykładowo po pieczeniu lub grillowaniu, zalecane jest natarcie detergentem silnych zanieczyszczeń przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piekarnika.
- Po czyszczeniu pozostawić drzwiczki piekarnika odchylone pod kątem 15° w celu umożliwienia całkowitego wyschnięcia wewnętrznych powierzchni emaliowanych.

SZYBKIE SUSZENIE

1. Pozostawić drzwiczki piekarnika odchylone o około 30°.
2. Naciśnij przycisk **wyboru komory** i wybierz tryb pojedynczej komory.
3. Naciśnij przycisk **wyboru trybu gotowania**.
4. Naciśnij przyciski **regulacji czasu/temperatury** i włącz tryb konwekcyjny.
5. Ustawić czas gotowania na około 5 minut i temperaturę na 50 °C.
6. Po upływie tego czasu wyłączyć piekarnik.



OSTRZEŻENIE: Nie wolno stosować do czyszczenia piekarnika myjek wysokociśnieniowych lub urządzeń do czyszczenia ze strumieniem pary.

CZYSZCZENIE RĘCZNE

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Sprawdź przed czyszczeniem, czy piekarnik i akcesoria wystygły.
Nie wolno używać środków czyszczących, twardych szczoteczek, gąbek lub ścierek, wełny stalowej, noży oraz innych składników ściernych.

Wnętrze piekarnika

- Aby oczyścić wnętrze piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Uszczelki drzwiczek nie należy wycierać ręką.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanych powierzchni piekarnika należy stosować dostępne w handlu środki do czyszczenia piekarników.
- W celu usunięcia trwałych zanieczyszczeń należy zastosować specjalny środek do czyszczenia piekarników.

Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

Do czyszczenia elementów zewnętrznych piekarnika, jak drzwiczki, uchwyt i wyświetlacz, należy użyć czystej szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem, a następnie osuszyć je za pomocą ręczników kuchennych lub suchej ścierki.
Gorące powietrze wydobywające się z piekarnika powoduje osadzanie się tłuszczu i brudu na uchwycie i przyciskach. Należy je czyścić po każdym użyciu piekarnika.

Akcesoria

Umyj akcesorium po każdym użyciu i wysusz za pomocą ręcznika kuchennego. W razie potrzeby zanurz je w ciepłej wodzie z mydłem na około 30 minut w celu łatwiejszego oczyszczenia.

KATALITYCZNA POWIERZCHNIA EMALIOWANA (OPCJA)

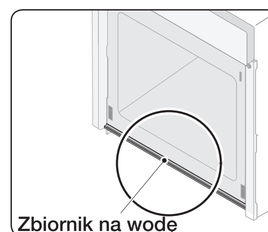
Wymienna osłona jest pokryta emalią katalityczną o ciemnym zabarwieniu. Powierzchnia ta może pokryć się tłuszczem lub olejem rozprowadzanym podczas gotowania konwekcyjnego. Osad ten zostanie spalony w temperaturze 200 °C i wyższej.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Po wyczyszczeniu wszystkich powierzchni wewnątrz piekarnika ustaw piekarnik w trybie konwencjonalnym w temperaturze 250 °C na godzinę.

CZYSZCZENIE ZBIORNIKA NA WODĘ (OPCJA)

Zbiornik na wodę służy do zbierania wody wytwarzanej w procesie pieczenia żywności o wysokiej wilgotności. Do zbiornika na wodę mogą przedostawać się resztki jedzenia. Nieczyszczenie zbiornika może spowodować uszkodzenie piekarnika. Aby zapewnić jego sprawne działanie, po każdym użyciu piekarnika należy wyczyścić zbiornik na wodę.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeśli zauważysz, że ze zbiornika przecieka woda, skontaktuj się z naszym serwisem.

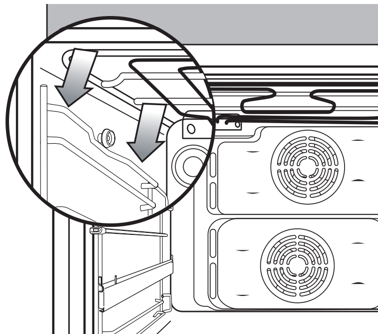


PROWADNICE BOCZNE (OPCJA)

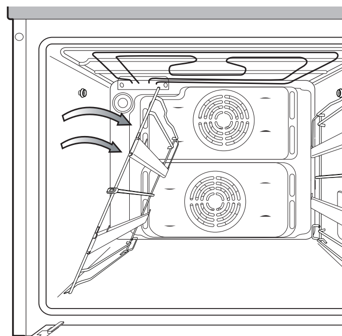
Aby ułatwić czyszczenie wnętrza piekarnika, możliwe jest wyjmowanie prowadnic bocznych.

Zdejmowanie prowadnic bocznych

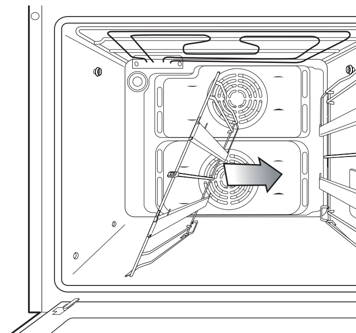
1. Naciśnij środkowy fragment górnej części prowadnicy.



2. Obróć prowadnicę o około 45º.



3. Pociągnij i wyjmij prowadnicę z dwóch dolnych otworów.



 **MONTAŻ:** Powtórzyć kroki 1, 2 i 3 w odwróconej kolejności.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Co mam zrobić, jeżeli piekarnik się nie nagrzewa?	• Piekarnik może nie być włączony. Włącz piekarnik. • Sprawdź, czy zastosowane zostały wymagane ustawienia. • Mogło dojść do zadziałania bezpiecznika w instalacji domowej lub zadziałania rozłącznika. Wymień bezpieczniki lub zresetuj obwód. Jeżeli zjawisko powtarza się, wezwij uprawnionego elektryka.
Co należy zrobić, jeżeli piekarnik się nie nagrzewa nawet po ustawieniu funkcji i temperatury?	• Może występować problem z wewnętrznymi połączeniami elektrycznymi. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
Co powinienem zrobić, jeżeli wyświetlony zostanie kod błędu, a piekarnik się nie nagrzewa?	• Mogła wystąpić usterka wewnętrznych połączeń elektrycznych. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
Co zrobić, jeżeli lampka piekarnika nie zapala się?	• Lampka piekarnika jest uszkodzona. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
Co zrobić, jeżeli wentylator piekarnika pracuje bez uprzedniego ustawienia?	• Po użyciu piekarnika wentylator pracuje, dopóki piekarnik nie zostanie ochłodzony. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym, jeżeli wentylator pracuje nadal po ochłodzeniu piekarnika.
Co należy zrobić, jeśli nie wszystkie przyciski działają?	• Sprawdź, czy funkcja blokady rodzicielskiej nie jest włączona. Jeśli funkcja blokady rodzicielskiej jest wyłączona, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.

KODY INFORMACYJNE

KOD	PROBLEM	ROZWIĄZANIE
S-01	Wyłącznik bezpieczeństwa. Piekarnik pracuje przy ustawionej temperaturze przez długi okres czasu. • Poniżej 105 °C 16 godzin • Od 105 °C do 240 °C 8 godzin • Od 245 °C do Maks. 4 godziny	Wyłącz piekarnik i wyjmij żywność. Poczekaj aż piekarnik się ochłodzi przed kontynuowaniem użytkowania.
SE	Przycisk pozostaje wciśnięty przez dłuższy czas.	Wyczyść przyciski i sprawdź, czy na powierzchni wokół przycisków nie ma wody. Wyłącz piekarnik i spróbuj ponownie. Jeśli problem nie ustępuje, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.
-dE-	Separator użyty nieodpowiednio.	Umieść separator dla trybu górnej lub dolnej komory i dla trybu dwukomorowego. Wyjmij separator w trybie pojedynczej komory.
E-**[1)]	Usterka piekarnika może spowodować pogorszenie wydajności i problemy z bezpieczeństwem. Natychmiast przerwać użytkowanie piekarnika.	Skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

1) ** dotyczy wszystkich numerów.

notatki

notatki



ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DG68-00533A-00



NV70*57 sorozat
NV66*57 sorozat

Beépíthető sütő

használati útmutató



Az útmutató 100 %-ban újrahasznosított papírból készult.

képzelje el a lehetőségeket

Köszönjük, hogy Samsung terméket vásárolt.



tartalom



az útmutató használata

Köszönjük, hogy SAMSUNG beépíthető sütőt választott.

A használati útmutató fontos biztonsággal kapcsolatos tudnivalókat, valamint a készülék használatához és karbantartásához szükséges utasításokat tartalmaz.

Kérjük, a készülék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg azt, mert a későbbiekben szükség lehet rá.

A következő jelzésekkel találkozhat a használati útmutatóban:

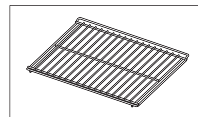
		
FIGYELMEZTETÉS vagy VIGYÁZAT	**Fontos**	**Megjegyzés**

biztonsági előírások

A sütőt kizárólag villanyszerelő szakember helyezheti üzembe. A készülék beszerelését végző személy feladata a sütő elektromos hálózatra csatlakoztatása a vonatkozó biztonsági ajánlások figyelembevételével.

⚠ FIGYELMEZTETÉS
A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.
Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni a gyártótól vagy szervizképviselettől beszerezhető speciális kábelre vagy szerelékre. (Csak a rögzített kábelezésű modellek esetében.)
Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni. (Csak a tápvezetékes modell esetében.)

A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy az áramellátás az üzembe helyezés után bármikor megszüntethető legyen. A tápellátás megszüntetéséhez a dugasznak hozzáférhetőnek kell lennie, vagy a bekötési előírásoknak megfelelően kapcsolót kell beiktatni a fix vezetékek közé.
Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.
⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermekek nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
Ha a készülék gőztisztítási vagy öntisztítási funkcióval rendelkezik, tisztítás előtt el kell távolítani a kifolyt folyadékot, a gőztisztítás, illetve öntisztítás idejére pedig semmilyen eszköz nem maradhat a sütőben. (Csak az öntisztító funkcióval rendelkező típus esetén.)
Ha a készülék öntisztító funkcióval rendelkezik, öntisztítás közben a sütő felülete jobban felmelegedhet, mint általában, ezért a gyerekeket ne engedje a sütő közelébe. (Csak az öntisztító funkcióval rendelkező típus esetén.)
Csak az adott sütőhöz ajánlott hőmérsékletpróbát végezze el. (Csak a hőmérsékletérzékelő-próba funkcióval rendelkező modell esetében.)
Gőztisztítóval nem tisztítható.
⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Az izzócserét megelőzően - az áramütés elkerülése érdekében - a készüléket ki kell kapcsolni.
Ne használjon durva súrolókat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ezért ne érjen a fűtőelemekhez. 8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.

A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy eligazítás után használhatják. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.
A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.
Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat.
A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.
A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével.
Kérjük, nagy adagok főzésekor a megfelelő helyzet megtartása érdekében helyezze a felhajlított oldalsó keretrészt hátulra. (Típustól függően.) 

⚠ VIGYÁZAT

A szállítás során megsérült sütőt tilos a hálózatra csatlakoztatni.
A készüléket kizárólag megfelelő szakképzettséggel rendelkező villanyszerelő csatlakoztathatja az elektromos hálózatra.
Hibás vagy sérült készüléket ne próbáljon meg használatba venni.
A készülék javítását kizárólag villanyszerelő szakember végezze. A nem megfelelő javítás jelentős kockázattal jár a készülék használója és mások számára. A sütő javításával kapcsolatban forduljon SAMSUNG márkaszervizhez vagy a készülék eladójához.
Az elektromos vezetékek és kábelek nem érhetnek hozzá a sütőhöz.
A sütőt engedélyezett áramkör-megszakítóval vagy biztosítékkal kell a hálózatra csatlakoztatni. Tilos több csatlakozóadapter vagy hosszabbítókábel használata.
A készülék javításakor vagy tisztításakor meg kell szüntetni a készülék tápellátását.
Körültekintően járjon el, ha elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.
Kézi párolás funkcióval rendelkező készülékek esetében ne használja a készüléket a vízcső meghibásodása esetén. (Csak a pároló funkcióval rendelkező típus esetén.)
Ha a vízcső megrepedt vagy eltört, ne használja a készüléket, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal. (Csak a pároló funkcióval rendelkező típus esetén.)

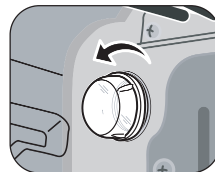
A sütőt kizárólag ételek otthoni elkészítéséhez tervezték.
Használat közben a sütő belseje annyira felforrósodik, hogy égési sérülést okozhat. Tilos megérinteni a sütő fűtőelemeit vagy a készülék belsejét, míg azok ki nem hűltek.
A sütőben tilos tűzveszélyes anyagokat tárolni.
A sütő felülete felforrósodik, ha hosszabb ideig magas hőmérsékleten használja.
Sütéskor ügyeljen arra, hogy az ajtó kinyitásakor hirtelen forró levegő és gőz csaphat ki a sütőből.
Alkoholtartalmú ételek készítésekor előfordulhat, hogy az alkohol a magas hőmérsékleten elpárolog, a gőz pedig meggyulladhat, ha kapcsolatba kerül a sütő forró részeivel.
Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras tisztítót vagy gőztisztítót.
A gyermekek tartózkodjanak biztonságos távolságban a működő sütőtől.
Mélyhűtött élelmiszereket (pl. pizzát) a sütőrácson süssön. A tepsi deformálódhat a nagy hőmérsékletkülönbségek következtében.
Tilos vizet önteni a forró sütőbe.
Sütés közben a sütő ajtaja legyen zárva.
Ne bélelje ki a sütő alját alufóliával, és ne állítson rá tepsit vagy sütőformát. Az alufólia nem engedi át a hőt, ami a zománcfelület károsodását és nem megfelelő sütést eredményezhet.
A gyümölcslevek eltávolíthatatlan foltot hagynak a sütő felületén. Nagy nedvességtartalmú sütemények készítéséhez használjon mély tepsit.
Ne hagyja az elkészült ételt a nyitott sütőajtón.
Az ajtó kinyitása vagy becsukása közben ne tartózkodjanak gyerekek a közelben, mert az ajtó megütheti őket vagy becsípheti az ujjukat.
Az ajtóra nem szabad rálépni, ráülni vagy nehéz tárgyakat helyezni.
Az ajtó kinyitásakor ne fejtsen ki a szükségesnél nagyobb erőt.
⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A főzés befejezését követően se áramtalanítsa a készüléket.
⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Sütés közben ne hagyja nyitva a sütő ajtaját.

IZZÓCSERE

⚠ Áramütés veszélye! Izzócsere előtt tegye a következőket:

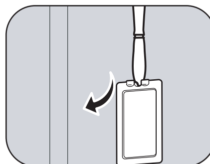
- Kapcsolja ki a sütőt.
- Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
- Tegyen törlőruhát a sütő aljába, hogy védje a véletlenül leeső izzót és üvegburát.
- Pótizzót a SAMSUNG szervizekben szerezhet be.

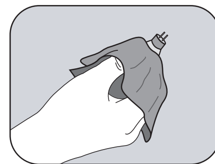
Hátsó sütővilágítás



1. Vegye le az üvegburát úgy, hogy elforgatja az óra járásával ellentétes irányba. Távolítsa el a fémgyűrűt és a lapos gyűrűt, és tisztítsa meg a burát. Szükség szerint cserélje ki az izzót egy 25 wattos, 300 °C-ig hőálló, sütőben használható izzóra.
2. Ha szükséges, tisztítsa meg az üvegburát, a fém- és lapos gyűrűt.
3. Illessze a fém és lapos gyűrűt a burára.
4. Helyezze vissza az üvegburát arra a helyre, ahonnan az 1. lépésben levette, majd az óra járásával megegyező irányban csavarja be.

Oldalsó sütővilágítás (Típustól függően)





1. Az üvegbura levételéhez fogja meg kézzel az alját, és helyezzen lapos, éles tárgyat, például kést az üveg és a keret közé.
2. Pattintsa le a burát.
3. Szükség szerint cserélje ki a halogén izzót egy 25-40 wattos, 300 °C-ig hőálló, sütőben használható izzóra.

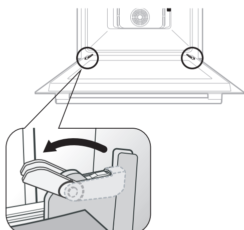
   Tipp: Minden esetben száraz ruhával fogja meg a halogén izzót, nehogy az ujjáról izzadság vagy nedvesség kerüljön az izzó felszínére. Ezzel megnövelheti a csereizzó élettartamát.

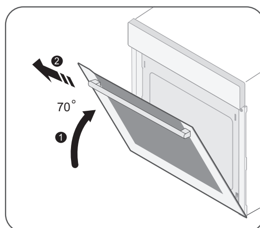
4. Szerelje vissza az üvegburát.

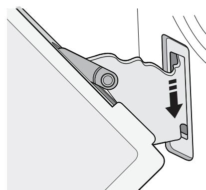
AZ AJTÓ LEVÉTELE

A sütő normál használata során tilos levenni az ajtót. Ha például tisztítási célokból mégis le kell venni, kövesse az alábbi utasításokat.

⚠ **VIGYÁZAT**: A sütő ajtaja nehéz.





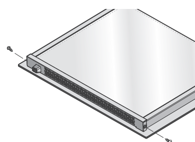


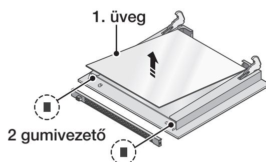
1. Nyissa ki az ajtót, és pattintsa ki teljesen mindkét ajtóbeakasztót.
2. Csukja be az ajtót kb. 70°-kal. Fogja meg középen mindkét kezével a sütőajtó oldalait, és húzza/emelje meg, míg a zsanérok kipattannak a helyükről.
3. A tisztítást követően fordított sorrendben hajtsa végre az 1. és 2. lépést, és illessze a helyére a sütőajtót. A zsanérokat mindkét oldalon pattintsa a helyükre.

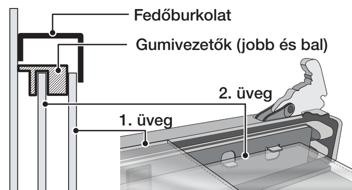
AZ AJTÓÜVEG ELTÁVOLÍTÁSA

A sütőajtón három réteg üveglap található. A lapok kivehetők és megtisztíthatók.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: Az ajtóüvegek megtisztításához távolítsa el a sütő ajtaját a sütőről.







1. Csavarozza ki az ajtó bal és jobb oldalán lévő 2 csavart.
2. Vegye le a fedelet, és emelje le az 1. és 2. üveglapot, valamint a 2 gumivezetőt az ajtóról.
3. Az ajtóüvegek megtisztítása után hajtsa végre fordított sorrendben az 1. és 2. lépést. A fenti ábra segítségével ellenőrizze az üvegek helyes elhelyezkedését.

Az üvegajtó mennyisége modellenként eltérő (3-4 db-os).

FONTOS: Az 1. belső üveg behelyezésekor a nyomtatás lefelé mutasson.

AUTOMATIKUS ENERGIATAKARÉKOS FUNKCIÓ

- Ha a beállítást félbehagyja és egyetlen funkciót sem választ ki, illetve ha működés közben átmenetileg leállítja a készüléket, a rendszer 10 perc elteltével törli a funkciót, és megjelenik az óra.
- Világítás: Sütés közben a „sütővilágítás” gomb megnyomásával kikapcsolhatja a sütő világítását. Energiatakarékossági okokból a sütő világítása a program elindítása után néhány perccel kikapcsol.



A TERMÉK HULLADÉKBA HELYEZÉSÉNEK MÓDSZERE (WEEE – ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAI)

(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

üzembe helyezés

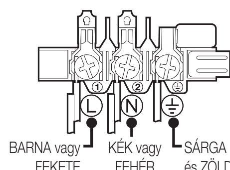
Az üzembe helyezésre vonatkozó biztonsági előírások

A sütőt kizárólag villanyszerelő szakember szerelheti be. A készülék beszerelését végző személy feladata a sütő elektromos hálózatra csatlakoztatása a vonatkozó biztonsági előírások figyelembevételével.

- A sütő beszerelésekor gondoskodni kell az aktív részek védelméről.

Hálózati csatlakozás

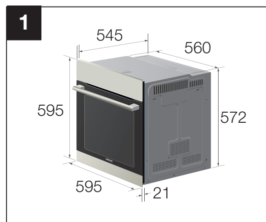
Ha a készüléket nem dugós csatlakozóval csatlakoztatja a hálózatra - a biztonsági előírásoknak való megfeleléshez - többpólusú szakaszolókapcsolót (legalább 3 mm-es rasztertávolsággal) kell alkalmazni. A tápkábelnek (H05 RR-F vagy H05 VV-F, min. 2,5 mm^2) olyan hosszúnak kell lennie, hogy a csatlakozás abban az esetben se szűnjön meg, ha a sütő a szekrény előtt, a padlón áll. Csavarhúzóval nyissa ki a sütő hátoldalán lévő csatlakozófedelet, és lazítsa meg a kábelrögzítő csavarjait, mielőtt csatlakoztatná a vezetékeket a megfelelő csatlakozókhoz.
A sütő földelése a (⏚) csatlakozóval történik. Először a sárga-zöld kábelt (földcsatlakozó) kell csatlakoztatni. Ügyeljen arra, hogy a kábel hosszabb legyen a többinél. Ha dugós csatlakozóval csatlakoztatja a sütőt a hálózatra, a csatlakozónak hozzáférhetőnek kell maradnia a sütő beépítése után is. A Samsung nem vállal felelősséget a hiányzó vagy nem megfelelő földelésre visszavezethető balesetekért.

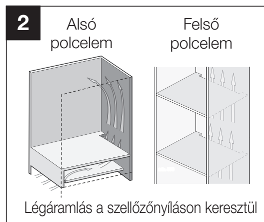


FIGYELMEZTETÉS: Ügyeljen arra, hogy a csatlakozókábel beszerelés közben ne szoruljon be, illetve ne kerüljön érintkezésbe a sütő felforrósodó részeivel.

A készülék beépítése a szekrénybe

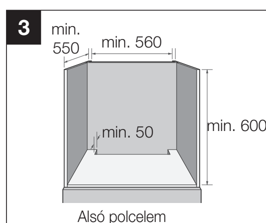
Beépített szekrény esetében a műanyag részeknek és a ragasztóanyagoknak hőállónak (90 °C-ig a szekrényházban és 75 °C-ig a sütővel szomszédos szekrényekben) kell lenniük. A Samsung nem vállal felelősséget a hő által a műanyag felületekben, illetve ragasztóanyagokban okozott károkért.



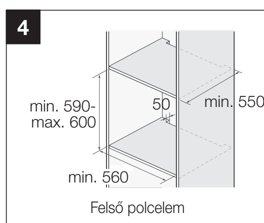


Légáramlás a szellőzőnyíláson keresztül

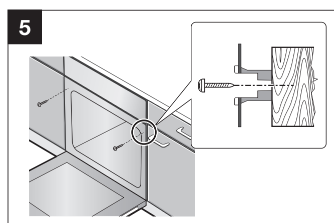
A konyhaszekrény aljában, ott, ahová a sütő kerül, szellőzőnyílásnak kell lennie. A szellőzés érdekében hozzávetőleg 50 mm-es rést kell hagyni az alsó polcelem és a fal között. Ha a sütőt főzőlap alá szerelik be, követni kell az utóbbi beszerelésére vonatkozó utasításokat.



Alsó polcelem



Felső polcelem

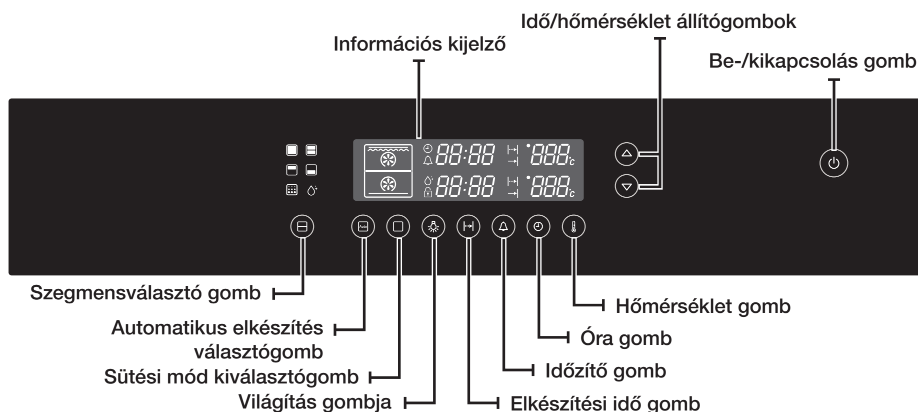


Teljesen tolja be a készüléket a szekrénybe, és 2 csavar segítségével szilárdan rögzítse a sütőt mindkét oldalon. Ügyeljen arra, hogy legalább 5 mm-es rést hagyjon a készülék és a szomszédos konyhaszekrény között.
A beszerelést követően távolítsa el a vinil védőfóliát, ragasztószalagot, papírt és egyéb tartozékokat a sütő ajtajáról és annak belsejéből. Mielőtt kiszereli a sütőt a szekrényből, szüntesse meg a sütő tápellátását, majd oldja ki a készülék két oldalán levő 2 csavart.

FIGYELMEZTETÉS: A beépített szekrényben lennie kell egy, a levegő áramlásához szükséges minimális szellőzőnyílásnak; erről lásd a megfelelő ábrát. A nyílást ne fedje le lécekkel, mert az a szellőzéshez nélkülözhetetlen.

A sütő elülső panele, így például a fogantyú típusonként eltérő. A sütő mérete azonban minden modell esetében megegyezik a képen láthatóval.

kezelőgombok

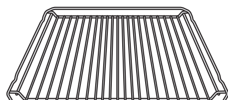




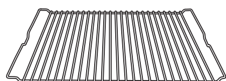
Be-/kikapcsolás gomb
A sütő be- és kikapcsolható. Ha megnyomja a **Be-/kikapcsolás** gombot, a gombok és a kijelző fényei bekapcsolnak. Ilyenkor a **Be-/kikapcsolás** gombon kívül minden más gomb inaktív lesz. A **Be-/kikapcsolás** gomb ismételt megnyomásával visszakapcsolódik a többi gomb és a kijelző világítása. Ilyenkor minden gomb ismét aktiválva van.

tartozékok

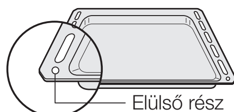
Az alábbi tartozékok járnak a sütőhöz:



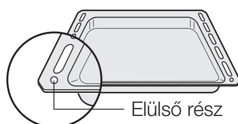
1. **Sütőrács** az edényekhez, a sütőformákhoz, a sütő- és grillezőtálcákhoz.



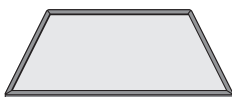
2. **Sütőrács** (opcionális) rostonsültekhez.



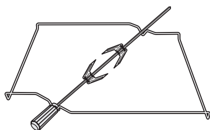
3. **Sütőtálca** (opcionális) tepsis és aprósüteményekhez.



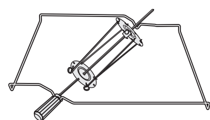
4. **Mély tepsi** (opcionális) sütéshez vagy a húslé és zsír összegyűjtéséhez.



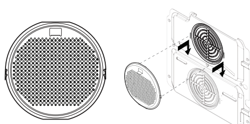
5. **Osztó** a felső, alsó vagy iker üzemmódhoz. A 3. szintre behelyezve használja. A sütőtér hátsó falán található egy osztóérzékelő kapcsoló. Ütközésig tolja be a sütőbe.



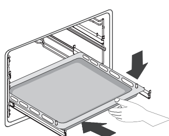
6. **Grillező nyárs** (opcionális): 2 villából, egy levehető fogantyúból és egy állványból áll, amely alulról a 3. szintre helyezhető be. A grillnyárs használatához illessze a nyársat a sütő belsejében, a hátsó falon található lyukba. A nyárs használatakor helyezze a mély tepsit az 1. szintre.



7. **Pecsenyesütő és saslik nyárs.** (opcionális)



8. **Zsírszűrő.** (opcionális)
   A zsírszűrő sütő hátsó belső falán helyezkedik el, hogy védje a ventilátort, a kerek fűtőelemet és a sütőt a szennyeződésektől, különösen a kifröccsenő zsírtól. Hús sütésekor ajánlott a zsírszűrő használata. Tészta sütésekor mindig távolítsa el a zsírszűrőt! Ha a szűrő tészta vagy sütemény sütésekor is be van helyezve, előfordulhat, hogy igen gyenge lesz a sütési eredmény.



9. **Kis sütőrostély.** (opcionális)
   - A sütőrács vagy tepsi behelyezéséhez először húzza ki a megfelelő szinten lévő vezetősínt.
   - Helyezze a rácsot vagy tepsit a vezetősínekre, majd tolja be azokat teljesen a sütőbe. A sütő ajtaját csak azt követően csukja be, hogy betolta a vezetősíneket a sütőbe.

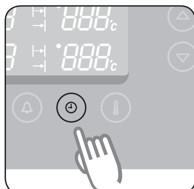


Használata:
- Tegye a mély tepsit (állvány nélkül) az 1. szintre a szaft összegyűjtéséhez, vagy a sütő aljára, ha túl nagy a megsütendő hús.
- Csúsztassa rá az egyik villát a nyársra, majd szúrja fel a megsütendő húst a nyársra.
- Helyezzen előfőzött burgonyát vagy zöldséget a mély tepsi pereme köré, és főzze meg a hússal egyidejűleg.
- Helyezze a keretet a középső polcra úgy, hogy a „v” alak legyen elöl.
- A nyárs behelyezését megkönnyíti, ha rácsavarja a fogantyút a nyárs tompa végére.
- Helyezze rá a nyársat a keretre a hegyes végével a sütő hátoldala felé, és nyomja előre óvatosan a nyársat, míg annak vége nem illeszkedik a sütő hátoldalán lévő forgatószerkezetbe. A nyárs tompa végének a „v” alakon kell elhelyezkednie. (A nyársnak két füle van; ezeknek kell a sütőajtóhoz legközelebb lenniük, hogy megakadályozzák a nyárs előremozdulását. A fülek egyben a fogantyúnak is ellentartanak.)
- Sütés előtt csavarja le a fogantyút. Sütés után csavarja vissza a fogantyút, hogy egyszerűbben levehető legyen a nyárs az állványról.

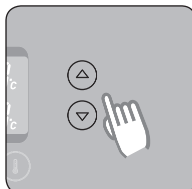


FIGYELMEZTETÉS: A pirolitikus tisztítás idejére minden tartozékrészt és az öntisztításra nem alkalmas tartozékot el kell távolítani.

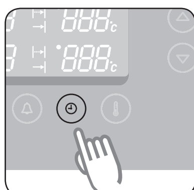
AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA



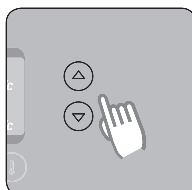

1. Nyomja meg az **Óra** gombot.
   A „⏲” és a „12: ” villogni kezd.



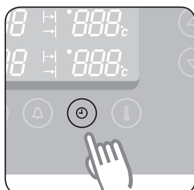

2. Az óra beállításához használja az **Idő-/hőmérséklet-szabályozó** gombot.
   <u>**Például:**</u> Ha a beállítandó idő 1:30
   Várjon körülbelül 10 másodpercet. Az óra befejezi a villogást és a beállított órát mutatja.




3. Nyomja meg az **Óra** gombot.
   A „⏲” és a „ :00” villogni kezd.




4. A perc beállításához használja az **Idő-/hőmérséklet-szabályozó** gombot.
   „⏲” villogni kezd.



5. Az órabeállítás befejezéséhez nyomja meg az **Óra** gombot vagy várjon kb. 10 másodpercet.
   „⏲” jelzés eltűnik, a „30”-as szám nem villog. A kijelzőn megjelenik a pontos idő.
   A készülék ekkor készen áll a használatra.

ELSŐ TISZTÍTÁS

Az első használatba vétel előtt alaposan tisztítsa meg a sütőt.



Ne használjon érdes szivacsot vagy súrolószert. Ezek kárt tehetnek a sütő felületében.
A zománcozott előlapú sütőket kereskedelmi forgalomban használható tisztítószerekkel tisztítsa.

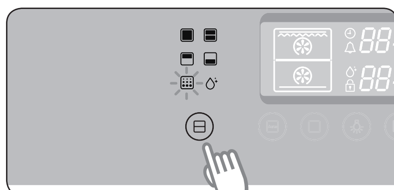
A sütő tisztítása

1. Nyissa ki a készülék ajtaját. Felkapcsol a sütő világítása.
2. Tisztítsa meg meleg vízzel vagy mosogatószerrel, majd egy puha, tiszta kendővel törölje szárazra az összes tálcát, tartozékot és csúszósínt.
3. A sütő belsejét ugyanígy tisztítsa meg.
4. A készülék elejét törölje át egy megnedvesített kendővel.

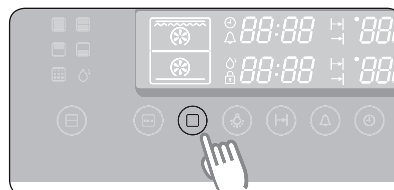
Ellenőrizze az órabeállítást. Vegye ki a tartozékokat és használat előtt 1 órán keresztül működtesse a sütő légkeveréses beállítását 200 °C mellett. Az ekkor érezhető jellegzetes szag normális jelenség, de az előkészítési idő alatt gondoskodjon a konyha megfelelő szellőzéséről.

AZ OSZTOTT ÜZEMMÓD BEÁLLÍTÁSA

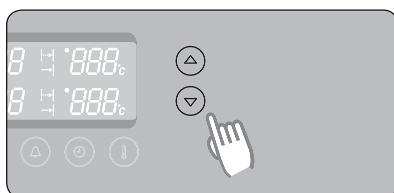
A felső, iker és alsó üzemmódok használatához helyezze be az osztót. A normál üzemmód használatához távolítsa el az osztót. Majd a **Szegmensválasztó** gomb segítségével válassza ki a kívánt üzemmódot. További részletek az alábbi táblázatban találhatók.



1. A **Szegmensválsztó** gomb megnyomásával válassza ki a sütő használni kívánt szegmesét.



2. Nyomja meg a **Sütési mód kiválasztása** gombot. (normál üzemmódban ugorja át ezt a lépést)



3. A kívánt sütőfunkció kiválasztásához nyomja meg az **Idő-/hőmérséklet-szabályozó** gombot. Ha eltelik úgy 3 másodperc, hogy már nem tesz további beállításokat, akkor a sütő automatikusan bekapcsol a kiválasztott üzemmóddal és funkcióval.

Osztott üzemmód	Jelölés	Sütőfunkció	Osztó behelyezése	Használatra vonatkozó információ
Felső üzemmód		**1.** Légkeverés **2.** Felső fűtés + Légkeverés **3.** Nagyméretű grill	Igen	Ezzel az üzemmóddal energiát és időt takaríthat meg, amikor kisebb mennyiségű ételt készít.
Iker üzemmód		Egyszerre felső és alsó Szegmens funkció	Igen	Egy időben kétfajta ételt készíthet el, két különböző hőmérsékleten.
Alsó üzemmód		**1.** Légkeverés **2.** Alsó fűtés + Légkeverés	Igen	Ezzel az üzemmóddal energiát és időt takaríthat meg, amikor kisebb mennyiségű ételt készít.
Normál üzemmód		**1.** Légkeverés **2.** Felső fűtés + Légkeverés **3.** Hagyományos **4.** Nagyméretű grill **5.** Kisméretű grill **6.** Alsó fűtés + Légkeverés	Szám	
Gőztisztítás üzemmód			Szám	
Öntisztítási üzemmód		**1.** P1 **2.** P2 **3.** P3	Szám	

Felső üzemmód

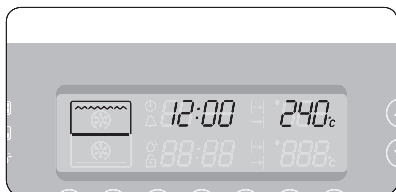
Csak a felső fűtőelem működik. Az osztót be kell helyezni.



Légkeverés



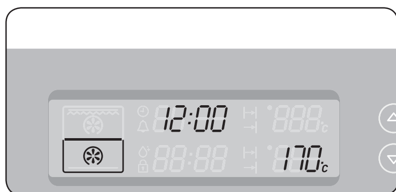
Felső fűtés + Légkeverés



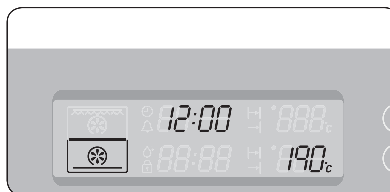
Nagyméretű grill

Alsó üzemmód

Csak az alsó fűtőelem működik. Az osztót be kell helyezni.



Légkeverés



Alsó fűtés + Légkeverés

Iker üzemmód

A felső és az alsó üzemmód egyszerre működik. Azt is be lehet állítani, hogy melyik üzemmód aktiválódjon előbb. Ha az egyik étel már elkészült, és módosítani kívánja a másik szegmens sütési idejét vagy hőmérsékletét, a **Szegmensválasztó** gombbal válassza ki azt az üzemmódot (felső vagy alsó), amelyet továbbra is működtetni kíván. Az osztót be kell helyezni.

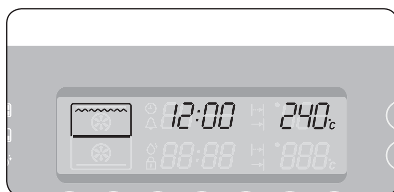
1. iker üzemmód: A felső üzemmód kezd előbb működni. Ha megnyomja a **Sütési mód kiválasztása** gombot vagy eltelik 15 másodperc a felső üzemmód kiválasztása után, és nincs további beállítás, akkor a sütő bekapcsolja az alsó üzemmódot.



Légkeverés

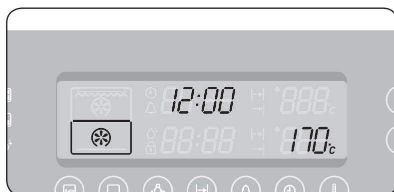


Felső fűtés + Légkeverés

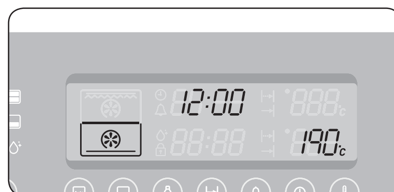


Nagyméretű grill

2. iker üzemmód: Amikor a felső üzemmód bekapcsol, ha a **Sütési mód kiválasztása** gombot megnyomja vagy 15 másodpercig nem tesz semmilyen további beállítást, a sütő az alsó üzemmódra lép. A felső és az alsó üzemmód egyszerre működik.

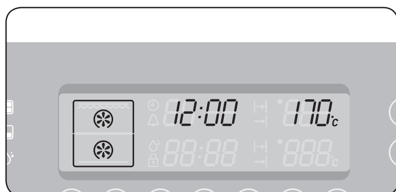


Légkeverés



Alsó fűtés + Légkeverés

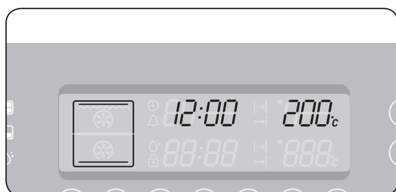
Normál üzemmód



Légkeverés



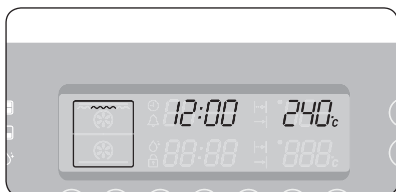
Felső fűtés + Légkeverés



Hagyományos



Nagyméretű grill



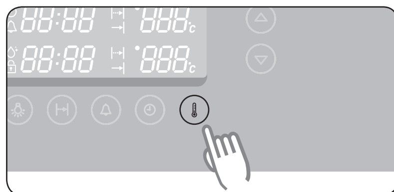
Kisméretű grill

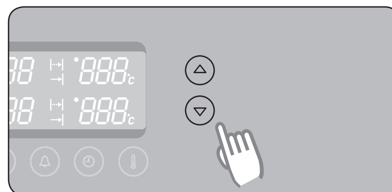


Alsó fűtés + Légkeverés

A SÜTŐ HŐMÉRSÉKLETÉNEK BEÁLLÍTÁSA

Normál, felső és alsó üzemmódban





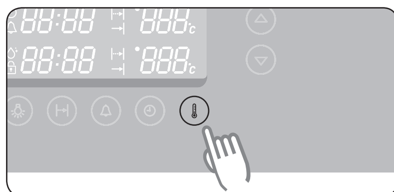
1. Nyomja meg a **Hőmérséklet** gombot.
2. Nyomja meg az **Idő-/hőmérséklet-szabályozó** gombot a hőmérséklet 5 °C-os lépésekben történő beállításához.

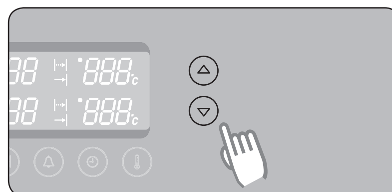
Normál üzemmód (Nagy- és kisméretű grill)	40 °C-250 °C (40 °C-300 °C)
Felső üzemmód	40 °C-250 °C
Alsó üzemmód	40 °C-250 °C



A hőmérséklet sütés közben állítható.
A sütési mód beállításoknál a felső és alsó fűtőelemek sütés közben ki- és bekapcsolva szabályozzák és tartják fenn a hőmérsékletet.

Iker üzemmódban





1. Nyomja meg a **Hőmérséklet** gombot (felső üzemmód).
   Nyomja meg a **Hőmérséklet** gombot kétszer (alsó üzemmód).
2. Nyomja meg az **Idő-/hőmérséklet-szabályozó** gombot a hőmérséklet 5 °C-os lépésekben történő beállításához.

Felső üzemmód (Nagyméretű grill)	170 °C-250 °C (200 °C-250 °C)
Alsó üzemmód	170 °C-250 °C



A hőmérséklet sütés közben állítható.

A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA

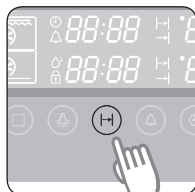


A sütő kikapcsolásához nyomja meg a **Be-/kikapcsolás** gombot.

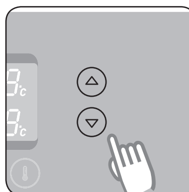
ELKÉSZÍTÉSI IDŐ

A elkészítési idő sütés közben beállítható.

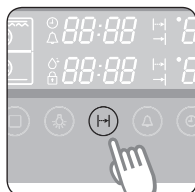
Normál, felső és alsó üzemmódban




1. Nyomja meg az **Elkészítési idő** gombot. „|↦| " villogni kezd.




2. Nyomja meg az **Idő-/hőmérséklet-szabályozó** gombot a kívánt elkészítési idő beállításához.



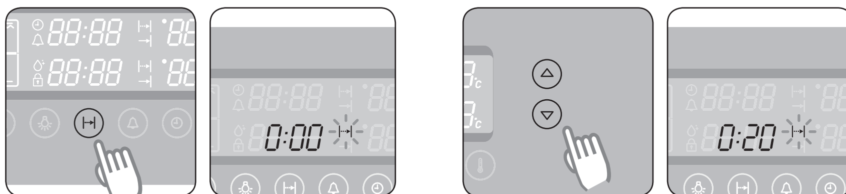

3. Nyomja meg az **Elkészítési idő** gombot.
   A sütő a beállított elkészítési időnek megfelelően fog működni, hacsak 5 másodpercen belül meg nem nyomja az **Elkészítési idő** gombot.



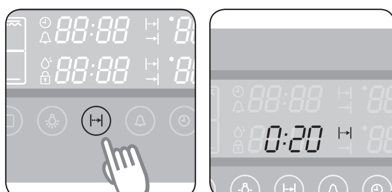
Sütés közben a korábban beállított elkészítési idő a jobb végeredmény érdekében módosítható az **Idő-/hőmérséklet-szabályozó** gombbal.

Iker üzemmódban

A felső és alsó üzemmódokhoz tartozó elkészítési idők kiválaszthatók az **Elkészítési idő** gomb és az **Idő-/hőmérséklet-szabályozó** gomb segítségével.



1. Nyomja meg az **Elkészítési idő** gombot kétszer (alsó üzemmód), és a „|→| ” villogni kezd.
2. Nyomja meg az **Idő-/hőmérséklet-szabályozó** gombot a kívánt elkészítési idő beállításához.



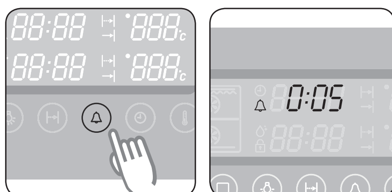
3. Nyomja meg az **Elkészítési idő** gombot. A sütő a beállított elkészítési időnek megfelelően fog működni, hacsak 5 másodpercen belül meg nem nyomja az **Elkészítési idő** gombot.

 Sütés közben a korábban beállított elkészítési idő a jobb végeredmény érdekében módosítható az **Idő-/hőmérséklet-szabályozó** gombbal.

IDŐZÍTŐ



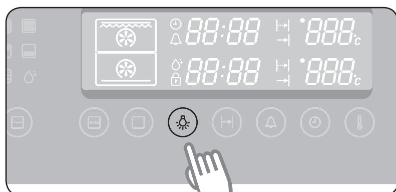
1. Nyomja meg egyszer az **Időzítő** gombot. „🔔” villogni kezd.
2. Nyomja meg az **Idő-/hőmérséklet-szabályozó** gombot a kívánt elkészítési idő beállításához. **Például:** 5 perc



3. Az időzítő elindításához nyomja meg az **Időzítő** gombot. A beállított idő leteltével hangjelzés hallható.

 Az időzítő értékeinek törléséhez egyenként 2 másodpercig tartsa lenyomva az **Időzítő** gombot.

A SÜTŐVILÁGÍTÁS FEL-/LEKAPCSOLÁSA

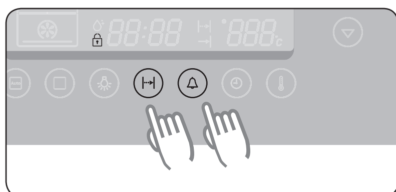


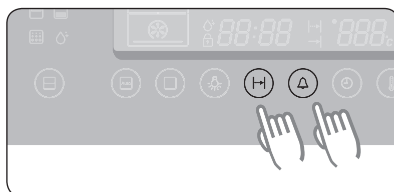
1. Nyomja meg a **Világítás** gombot.
   1. Felső és alsó
   2. Felső
   3. Alsó
   4. Ki



A világítás néhány percen belül automatikusan lekapcsol.

GYERMEKZÁR FUNKCIÓ



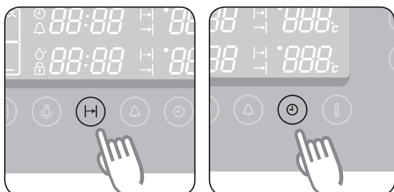


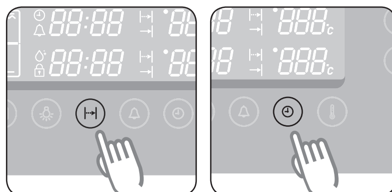
1. Nyomja meg és 3 másodpercig tartsa lenyomva egyszerre az **Elkészítési idő** és az **Időzítő** gombot.
   (🔒) jelzés megjelenik a kijelzőn.
2. A zár feloldásához nyomja meg ismét és 3 másodpercig tartsa lenyomva egyszerre az **Elkészítési idő** és az **Időzítő** gombot.



Lezárt állapotban a **Be-/kikapcsolás** gomb kivételével minden gomb inaktív.
A gyermekzár attól függetlenül rendelkezésre áll, hogy a sütő be van-e kapcsolva vagy sem.

A HANGJELZÉS KIKAPCSOLÁSA





1. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg egyszerre és tartsa 3 másodpercig lenyomva az **Elkészítési idő** és az **Óra** gombot.
2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg egyszerre és tartsa 3 másodpercig lenyomva az **Elkészítési idő** és az **Óra** gombot.

SÜTŐFUNKCIÓK

A sütő a következő funkciókkal rendelkezik:

Sütési módok

A következő táblázat a különböző sütési módokat és beállításokat szemlélteti.
A különböző sütési módok használatáról olvassa el a következő oldalakon a vonatkozó sütési útmutatókat.

Üzemmód	Leírás
	Hagyományos A felső és alsó fűtőelemek melegítik az ételt. A beállítás sütéshez/ropogósra sütéshez a legalkalmasabb.
	Felső fűtés + Légkeverés Az üzemmód hússütéshez ajánlott. A felső fűtőelem és a fentről és a hátlap fűtőeleméből érkező forró levegőt keringtető ventilátorok működnek.
	Légkeverés Az ételt a hátfal fűtőeleméből érkező és a két ventilátorral keringtetett forró levegő melegíti. A beállítás egyenletes melegítést biztosít és gyorsan elkészíthető fagyasztott ételek, illetve sütemények és croissant-ok készítéséhez ideális. Az üzemmód mellett két szinten lehetséges sütni.
	Nagyméretű grill A felső fűtőelemek melegítik az ételt. Az üzemmód (marha)hússzeletek, kolbászfélék grillezéséhez és sajtos melegszendvicsek készítéséhez ajánlott.
	Kisméretű grill Az üzemmód kis mennyiségű étel (pl. franciakenyér, sajt vagy halszeletek) grillezéséhez ideális. Az ételt a sütőrács közepére helyezze, mivel csak a kisebb, középső fűtőelem működik.
	Alsó fűtés + Légkeverés Az alul és a hátlapon található fűtőelemből érkező forró levegőt a ventilátorok keringtetik. Az üzemmód az olyan ételek elkészítéséhez ideális, mint például lepények, pizza, kenyér és sajttorták.

1. Hagyományos

Ajánlott hőmérséklet: 200 °C
A hagyományos funkció ideális az egy állványra helyezett ételek (rácson) sütéséhez. A sütőben uralkodó hőmérséklet fenntartásához a felső és az alsó fűtőelemek is működnek.
A Samsung azt ajánlja, hogy a hagyományos mód esetén melegítse elő a sütőt.

Élelmiszer	Szint (polc)	Tartozékok	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Fagyasztott lasagne(500-1000 g)	3	Sütőrács	180-200	40-50
Egész hal (pl. aranykeszeg) (300-1000 g) 3-4 szelet oldalanként	3	Sütőrács + Mély tepsi	240	15-20
Halszeletek (500-1000 g) 3-4 szelet oldalanként	3	Tepsi	200	13-20
Fagyasztott kotlett (350-1000 g) darált hús szalonnás, sajtos vagy gombás töltelékkel	3	Tepsi	200	25-35
Fagyasztott kotlett darált húsból, répából, céklából vagy burgonyából (350-1000 g)	3	Tepsi	200	20-30
Csontos sertéskaraj (500-1000 g)	3 + 2	Sütőrács + Mély tepsi	200	40-50
Sült burgonya (félbe vágva) (500-1000 g)	3	Tepsi	180-200	30-45
Fagyasztott hústekercs gombás töltelékkel (500-1000 g)	3	Tepsi	180-200	40-50
Piskóta (250-500 g)	2	Sütőrács	160-180	20-30
Márványkuglóf (500-1000 g)	2	Sütőrács	170-190	40-50
Gyümölcsös-morzsás tetejű tepsis kelt tészta (1000-1500 g)	2	Tepsi	160-180	25-35
Muffin (500-800 g)	2	Sütőrács	190-200	25-30

2. Felső fűtés + Légkeverés

Ajánlott hőmérséklet: 190 °C
Működik a felső fűtőelem, és a ventilátor folyamatosan keringeti a forró levegőt.
A Samsung azt ajánlja, hogy melegítse elő a sütőt felső fűtés + Légkeverés módban.

Élelmiszer	Szint (polc)	Tartozékok	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Csontos sertéshús (1000 g) KENJE MEG OLAJJAL, ADJON HOZZÁ FŰSZEREKET	3	Sütőrács + Mély tepsi	180-200	50-65
Sertéscsülök fóliában (1000-1500 g) PÁCOLJA	2	Tepsi	180-230	80-120
Egész csirke (800-1300 g) KENJE MEG OLAJJAL, ADJON HOZZÁ FŰSZEREKET	2	Sütőrács + Mély tepsi	190-200	40-65
Hús- vagy halszeletek(400-800 g)	3	Sütőrács + Mély tepsi	180-200	15-35
Csirkedarabok (500-1000 g) KENJE MEG OLAJJAL, ADJON HOZZÁ FŰSZEREKET	4	Sütőrács + Mély tepsi	200-220	25-35
Sült hal (500-1000 g) használjon sütésálló edényt KENJE MEG OLAJJAL	2	Sütőrács	180-200	30-40
Marhasült (800-1200 g) KENJE MEG OLAJJAL, ADJON HOZZÁ FŰSZEREKET	2	Sütőrács + Mély tepsi Adjon hozzá 1 csésze vizet	200-220	45-60
Kacsamell (300-500 g)	4	Sütőrács + Mély tepsi Adjon hozzá 1 csésze vizet	180-200	25-35

3. Légkeverés

Ajánlott hőmérséklet: 170 °C
A funkcióval akár 3 polcon is elhelyezett ételt süthet meg, de használatával sütőrácson is süthet. A sütésről a hátsó falon levő fűtőelem gondoskodik, a ventilátor pedig keringeti a levegőt.
A Samsung azt ajánlja, hogy melegítse elő a sütőt légkeveréses módban.

Élelmiszer	Szint (polc)	Tartozékok	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Bárányborda (350-700 g) KENJE MEG OLAJJAL, ADJON HOZZÁ FŰSZEREKET	3	Sütőrács + Mély tepsi	190-200	40-50
Sült banán (3-5 db): Vágja le késsel a hegyét, adjon hozzá 10-15 g csokoládét, 5-10 g apróra vágott diót, cukrot, vizet, és csomagolja be alufóliába.	3	Sütőrács	220-240	15-25
Sült alma (5-8 db, almánként 150-200 g) Vegye ki a magházat, adjon hozzá mazsolát és lekvárt. Használjon sütésálló edényt.	3	Sütőrács	200-220	15-25
Darált húsból készült kotlett (300-600 g)	3	Tepsi	190-200	18-25
Darált hústekercs töltelékkel (500-1000 g) KENJE MEG OLAJJAL	3	Tepsi	180-200	50-65
Fagyasztott krokett (500-1000 g)	2	Tepsi	180-200	25-35
Fagyasztott, sütőben elkészíthető hasábburgonya (300-700 g)	2	Tepsi	180-200	20-30
Fagyasztott pizza (300-1000 g)	2	Sütőrács	200-220	15-25
Almás és mandulás sütemény (500-1000 g)	2	Sütőrács	170-190	35-45
Friss croissant (200-400 g) (készre sütött)	3	Tepsi	180-200	15-25

4. Nagyméretű grill

Ajánlott hőmérséklet: 240 °C
A nagyméretű grillben nagy mennyiségű lapos ételt, például hús- és halszeleteket grillezhet. Rácson sütéshez is kiválóan alkalmas. Ebben az üzemmódban a felső hűtőelem és a grill is működik.
A Samsung azt ajánlja, hogy melegítse elő a sütőt Nagyméretű grill módban.

Élelmiszer	Szint (polc)	Tartozékok	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Kolbászfélék (vékony) 5-10 db	4	Sütőrács + Mély tepsi	220	5-8 forgatás 5-8
Kolbászfélék (vékony) 8-12 db	4	Sütőrács + Mély tepsi	220	4-6 forgatás 4-6
Melegszendvics 5-10 db	5	Sütőrács	240	1-2 forgatás 1-2
Sajtos melegszendvics 4-6 db	4	Sütőrács + Sütőtálca	200	4-8
Fagyasztott, töltött palacsinta (200-500 g)	3	Tepsi	200	20-30
Marhasült (400-800 g)	4	Sütőrács + Mély tepsi	240	8-10 forgatás 5-7

5. Kisméretű grill

Ajánlott hőmérséklet: 240 °C
A funkcióval kisebb adag ételeket grillezhet a tálca közepére helyezve, például hús-, hal- és kenyérszeleteket. Csak a felső fűtőelem működik.
A Samsung azt ajánlja, hogy melegítse elő a sütőt Kisméretű grill módban.
Helyezze az ételt az edény közepére.

Élelmiszer	Szint (polc)	Tartozékok	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Fagyasztott, sütőben elkészíthető camembert (2-4 db, egyenként 75 g) HELYEZZE HIDEG SÜTŐBE (előmelegítés előtt)	3	Sütőrács	200	10-12
Fagyasztott baguettes feltéttel (paradicsomos-mozzarellás vagy sonkás-sajtos)	3	Sütőrács + Sütőtálca	200	15-20
Fagyasztott halrudacskák (300-700 g) HELYEZZE HIDEG SÜTŐBE (előmelegítés előtt)	3	Sütőrács + Sütőtálca	200	15-25
Fagyasztott halburger (300-600 g) HELYEZZE HIDEG SÜTŐBE	3	Tepsi	180-200	20-35
Fagyasztott pizza (300-500 g) HELYEZZE HIDEG SÜTŐBE (előmelegítés előtt)	3	Sütőrács + Sütőtálca	180-200	23-30

6. Alsó fűtés + Légkeverés

Ajánlott hőmérséklet: 190 °C
Az alsó fűtés + Légkeverés módot olyan ételekhez használja, melyek esetében fontos, hogy „szaftosak” maradjanak, de az aljuk jól megsüljön (ropogjon); ilyen például a pizza, a quiche lorraine, a német típusú „nyitott” gyümölcs- és sajttorták.
A Samsung azt ajánlja, hogy melegítse elő a sütőt alsó fűtés + Légkeverés módban.

Élelmiszer	Szint (polc)	Tartozékok	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Élesztővel készülő almás pite, fagyasztott (350-700 g)	3	Sütőrács	180-200	15-20
Fagyasztott leveles tészta töltelékkel (300-600 g) KENJE MEG TOJÁSSÁRGÁJÁVAL, HELYEZZE HIDEG SÜTŐBE (előmelegítés előtt)	3	Tepsi	180-200	20-25
Húsgombóc szószban (250-500 g) Használjon sütésálló edényt.	3	Sütőrács	180-200	25-35
Leveles tészta (500-1000 g) KENJE MEG TOJÁSSÁRGÁJÁVAL	3	Tepsi	180	15-23
Cannelloni szószban (250-500 g) Használjon sütésálló edényt.	3	Sütőrács	180	22-30
Töltött kelt tészták (600-1000 g) KENJE MEG TOJÁSSÁRGÁJÁVAL	3	Tepsi	180-200	20-30
Saját készítésű pizza (500-1000 g)	2	Tepsi	200-220	15-25
Saját készítésű kenyér (700-900 g)	2	Sütőrács	170-180	45-55

7. Iker üzemmód

Az iker üzemmód használatával két különböző ételt készíthet a sütőben. A sütő felső és alsó részében eltérő hőmérsékleten, elkészítési módon és idővel készíthet ételeket. Egy időben grillezhet például hús- és halszeleteket, illetve készíthetett gratinírozott ételeket. Az osztó használatával alul gratinírozhat, felül pedig hús- és halszeleteket készíthet.
Minden esetben helyezze be az osztót a 3. polcra a sütés megkezdése előtt.

1. javaslat: Sütés eltérő hőmérsékleten

Sütőrész	Élelmiszer	Szint (polc)	Elkészítési mód	Hőm. (°C)	Tartozékok	Idő (perc)
FELSŐ	**Fagyasztott pizza** (300-400 g)	4	Légkeverés	200-220	Sütőrács	15-25
ALSÓ	**Márványkuglóf** (500-700 g)	1	Légkeverés	170-180	Tepsi	50-60

MEGJEGYZÉS: Helyezze az ételt hideg sütőbe.

2. javaslat: Sütés eltérő elkészítési módokon

Sütőrész	Élelmiszer	Szint (polc)	Elkészítési mód	Hőm. (°C)	Tartozékok	Idő (perc)
FELSŐ	**Csirkedarabok** (400-600 g)	4	Felső fűtés + Légkeverés	200-220	Sütőrács + Mély tepsi	25-35
ALSÓ	**Gratinírozott burgonya** (500-1000 g)	1	Légkeverés	170-180	Sütőrács	30-40

MEGJEGYZÉS: Helyezze az ételt hideg sütőbe.

PRÓBAÉTELEK

Az EN 60350 szabvány szerint

1. Sütés

A sütésre vonatkozó ajánlások előmelegített sütőre vonatkoznak.

Étel típusa	Étel, megjegyzések	Szint (polc)	Elkészítési mód	Hőm. (°C)	Sütési idő (perc)
Aprósütemény	Tepsi	3	Hagyományos	160-180	15-25
	Mély tepsi + Sütőtálca	1 + 4	Légkeverés	150-170	20-30
Zsiradék nélküli piskótatészta	Sütőforma a sütőrácson (sötét bevonatú, ø 26 cm)	2	Hagyományos	160-180	20-30
Almás pite	Sütőrács + Sütőtálca + 2 nyitható sütőforma (sötét bevonatú, ø 20 cm)	1 + 3	Légkeverés	170-190	80-100
	Sütőrács + 2 nyitható sütőforma (sötét bevonatú, ø 20 cm)	1 Átlósan elhelyezve	Hagyományos	170-190	70-80

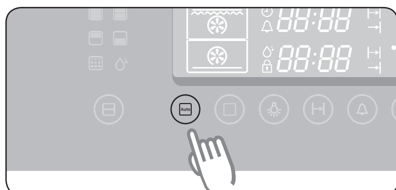
2. Grillezés

Melegítse elő az üres sütőt 5 percig a Nagyméretű grill funkció segítségével.
Ehhez a funkcióhoz a maximális hőmérsékleti beállítást, a 300 °C-ot használja.

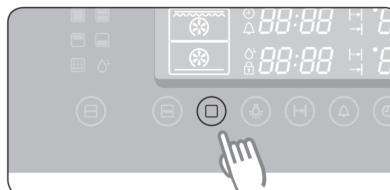
Étel típusa	Étel, megjegyzések	Szint (polc)	Elkészítési mód	Hőm. (°C)	Sütési idő (perc)
Pirítós fehérkenyérből	Sütőrács	5	Nagyméretű grill	300	1. 1-2 2. 1-1½
Marhahúspogácsák	Sütőrács + Mély tepsi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához)	4	Nagyméretű grill	300	1. 7-10 2. 6-9

automatikus sütés

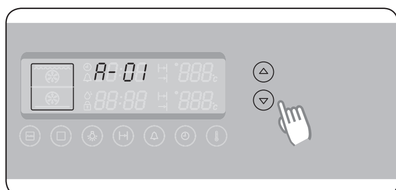
Automatikus sütési módban 40 automatikus sütési és roston sütési program közül választhat.
A felső, iker és alsó üzemmódok használatához helyezze be az osztót.



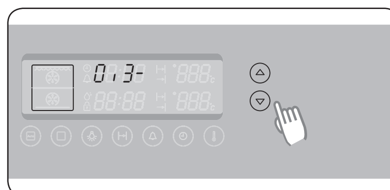
1. Nyomja meg az **Automatikus elkészítés** választógombot.



2. Válassza ki a kívánt funkciót a **Sütési mód kiválasztása** gombot. (normál üzemmódban ugorja át ezt a lépést)



3. Válassza ki a kívánt receptet az **Idő-/hőmérséklet-szabályozó** gombok segítségével. Várjon 5 másodpercet.



4. Válassza ki a kívánt súlyt az **Idő-/hőmérséklet-szabályozó** gombok segítségével.

TELJES SÜTŐTÉRBEN ALKALMAZHATÓ AUTOMATIKUS SÜTÉSI PROGRAMOK

A lenti táblázatban 25 automatikus sütési és roston sütési programot talál. A felsorolt programok csak a teljes sütőtér használatával elérhetők. Minden esetben távolítsa el az osztót. A táblázat tartalmazza az ételek mennyiségét, súlytartományát és néhány tanácsot a sütéshez.
A sütési módok és idők - az Ön kényelme érdekében - előre programozottak.
A sütéshez kövesse az alábbi irányelveket. Az ételt minden esetben a még hideg sütőbe tegye be.

Szám	Élelmiszer	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint (polc)	Javaslat
1	**Fagyasztott pizza**	0,3-0,6 0,7-1,0	Sütőrács	2	Helyezze a fagyasztott pizzát a sütőrács közepére.
2	**Fagyasztott, sütőben elkészíthető burgonya**	0,3-0,5 (vékony) 0,6-0,8 (vastag)	Tepsi	2	Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyát a sütőtálcán. Az első beállítás a vékony hasábburgonyára, a második a vastag sült burgonyára vonatkozik.
3	**Fagyasztott, sütőben elkészíthető krokettek**	0,3-0,5 0,6-0,8	Tepsi	2	Helyezze a fagyasztott burgonyakroketteket a tepsibe.

Szám	Élelmiszer	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint (polc)	Javaslat
4	**Házi lasagne**	0,3-0,5 0,8-1,0	Sütőrács	3	Készítsen friss lasagne-t vagy használjon félkész terméket, majd helyezze az ételt egy megfelelő méretű hőálló edénybe. Helyezze az edényt a sütő közepére.
5	**Bifsztek**	0,3-0,6 0,6-0,8	Mély tepsi és sütőrács	4	Helyezze a pácolt marhahússzeleteket egymás mellé a sütőrácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. Az első beállítás a vékony hússzeletekre, a második a vastagokra vonatkozik.
6	**Marhasült**	0,6-0,8 0,9-1,1	Mély tepsi és sütőrács	2	Helyezze a pácolt marhahátszínt a sütőrácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad.
7	**Sertéssült**	0,6-0,8 0,9-1,1	Mély tepsi és sütőrács	2	Helyezze a pácolt sertéshúst a sütőrácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad.
8	**Bárányborda-szelet**	0,3-0,4 0,5-0,6	Mély tepsi és sütőrács	4	Pácolja be a báránybordát. Helyezze a bordaszeleteket a sütőrácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. Az első beállítás vékony szeletekre, a második vastagokra vonatkozik.
9	**Csirkedarabok**	0,5-0,7 1,0-1,2	Mély tepsi és sütőrács	4	A csirkedarabokat dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Helyezze a csirkehússzeleteket egymás mellé a sütőrácsra.
10	**Egész csirke**	1,0-1,1 1,2-1,3	Mély tepsi és sütőrács	2	Kenje meg olajjal és fűszerekkel az egész csirkét. Helyezze a csirkét a sütőrácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad.
11	**Kacsamell**	0,3-0,5 0,6-0,8	Mély tepsi és sütőrács	4	Készítse elő a kacsamellet, majd helyezze a sütőrácsra a zsíros felével felfelé. Az első beállítás egy kacsamellre, a második beállítás pedig 2 vastag kacsamellre vonatkozik.
12	**Pulykatekercs**	0,6-0,8 0,9-1,1	Mély tepsi és sütőrács	4	Helyezze a pulykatekercset a sütőrácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad.
13	**Párolt hal**	0,5-0,7 0,8-1,0	Sütőrács	2	Mossa és tisztítsa meg a halakat, például egész pisztrángot, sügért vagy farkassügért. Helyezze őket egymáshoz képest fordítva egy ovális sütőálló üvegedénybe. Locsolja meg őket 2-3 evőkanál citromlével. Tegye rá a fedőt.
14	**Sült hal**	0,5-0,7 0,8-1,0	Mély tepsi és sütőrács	4	Helyezze a haldarabokat egymáshoz képest fordítva a sütőrácsra. Az első beállítás 2, a második 4 darab halra vonatkozik. A programmal egész halat, például pisztrángot, fogast (süllőt) vagy keszeget készíthet.
15	**Sült lazacszelet**	0,3-0,4 0,7-0,8	Mély tepsi és sütőrács	4	Helyezze a lazacszeleteket a sütőrácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad.

Szám	Élelmiszer	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint (polc)	Javaslat
16	**Tepsis burgonya**	0,4-0,5 0,8-1,0	Tepsi	2	Mossa meg a burgonyákat, majd vágja őket félbe. Kenje meg olívaolajjal és fűszerekkel. Ossza el a darabokat egyenletesen a tepsiben. Az első beállítást kisméretű burgonyákhoz (egyenként 100 g), a második beállítást pedig nagyméretű burgonyákhoz (egyenként 200 g) használja.
17	**Sült zöldségek**	0,4-0,5 0,8-1,0	Mély tepsi	4	Helyezze a zöldséget (például szeletelt cukkinit, paprikadarabokat, szeletelt padlizsánt, gombát és koktélparadicsomot) egy mély tálba. Öntsön rá fűszerekkel kevert olívaolajat.
18	**Csőben sült zöldség**	0,4-0,6 0,8-1,0	Sütőrács	2	Csőben sült zöldség készítéséhez használjon sütésálló kerek edényt. Helyezze az edényt a sütő közepére.
19	**Márványos sütemény**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Sütőrács	2	Tegye a tésztát megfelelő méretű, kivajazott, tepsis süteményekhez használt sütőedénybe.
20	**Gyümölcskosárka-alap**	0,3-0,4 (nagy) 0,2-0,3 (gyümölcstorta)	Sütőrács	2	Tegye a tésztát kivajazott sütőformába. Az első beállítás egy gyümölcskosárka-alapra vonatkozik, a második 5-6 kicsi gyümölcstortára.
21	**Piskótatészta**	0,4-0,5 (közepes méretű) 0,2-0,3 (kicsi)	Sütőrács	2	Tegye a tésztát egy kerek, fekete fém sütőformába. Az első beállítás a 26 cm átmérőjű, a második beállítás pedig kisebb, 18 cm átmérőjű sütőformára vonatkozik.
22	**Muffin**	0,5-0,6 0,7-0,8	Sütőrács	2	Tegye a tésztát 12 db-os, fekete fém muffinsütő formába. Az első beállítás kisméretű, a második nagyméretű muffinokra vonatkozik.
23	**Kenyér**	0,7-0,8 (fehér) 0,8-0,9 (teljes kiőrlésű)	Sütőrács	2	Készítse el a tésztát a gyártók utasításai szerint, majd helyezze a tésztát egy fekete, fémből készült négyszögletű (25 cm hosszú) sütőedénybe. Az első beállítás a fehér kenyérre (0,7-0,8 kg) a második beállítás (0,8-0,9 kg) pedig a teljes kiőrlésű kenyérre vonatkozik.
24	**Házi pizza**	1,0-1,2 1,3-1,5	Tepsi	2	Tegye a pizzát a tálcára. A súlytartományok a szószt, a zöldségeket, a sonkát és a sajtot is magukba foglalják. Az 1. beállítás (1,0-1,2 kg) vékony pizzákra vonatkozik, a 2. beállítás (1,3-1,5 kg) pedig a gazdag feltéttel készülő pizzákra.
25	**Élesztős tészta kelesztése**	0,3-0,5 0,6-0,8	Sütőrács	2	Az első beállítás az élesztős pizzatészta kelesztésére vonatkozik. A második beállítás sütemények és kenyér élesztős tésztájára vonatkozik. Tegye egy nagy kerek hőálló tálba, és fedje le háztartási fóliával.

FELSŐ SÜTŐTÉRBEN ALKALMAZHATÓ AUTOMATIKUS SÜTÉSI PROGRAMOK

A lenti táblázatban 5 automatikus sütési és roston sütési programot talál.
A táblázat tartalmazza az ételek mennyiségét, súlytartományát és néhány tanácsot a sütéshez.
A sütési módok és idők - az Ön kényelme érdekében - előre programozottak.
A sütéshez kövesse az alábbi irányelveket. Az ételt minden esetben a még hideg sütőbe tegye be.

Szám	Élelmiszer	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint (polc)	Javaslat
1	**Fagyasztott zsemle**	0,2-0,3 0,4-0,5	Sütőrács	4	A fagyasztott zsemléket ossza el egyenletesen a sütőrácson.
2	**Fagyasztott pizza**	0,1-0,2 0,3-0,4	Sütőrács	5	Tegye a fagyasztott pizzát a sütőrács közepére.
3	**Mélyhűtött pizzafalatok**	0,2-0,3 0,4-0,5	Sütőrács	5	A pizzafalatokat egymás mellé helyezve ossza el a sütőrácson.
4	**Fagyasztott halrudacskák**	0,2-0,3 0,4-0,5	Tepsi	5	A halrudacskákat ossza el egyenletesen a sütőtálcán. 10 darabhoz a 0,2-0,3 kg súlytartomány ajánlott, 15 darabhoz pedig a 0,4-0,5 kg-os tartomány. A hangjelzés után fordítsa meg.
5	**Fagyasztott, sütőben elkészíthető burgonya**	0,4-0,5 0,6-0,7	Tepsi	5	Ossza el egyenletesen a fagyasztott, sütőben elkészíthető burgonyát a tepsiben. Az első beállítás vékony hasábburgonyához, a második vastag sült burgonyához javasolt. Használjon sütőpapírt. A hangjelzés után fordítsa meg.

ALSÓ SÜTŐTÉRBEN ALKALMAZHATÓ AUTOMATIKUS SÜTÉSI PROGRAMOK

A lenti táblázatban 5 automatikus sütési és roston sütési programot talál.
A táblázat tartalmazza az ételek mennyiségét, súlytartományát és néhány tanácsot a sütéshez.
A sütési módok és idők - az Ön kényelme érdekében - előre programozottak.
A sütéshez kövesse az alábbi irányelveket.
Helyezze az ételt hideg sütőbe, hacsak nem ajánlott a sütő előmelegítése.

Szám	Élelmiszer	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint (polc)	Javaslat
1	**Fagyasztott lazac leveles tésztában**	0,2-0,3 0,5-0,6	Tepsi	1	Használjon sütőpapírt. Helyezzen 2 darabot (0,2-0,3 kg) egymás mellét vagy 4 darabot (0,5-0,6 kg) két sorban a sütőtálcára.
2	**Házi lepény**	0,5-0,6 (kicsi) 0,9-1,0 (nagy)	Sütőrács	1	Javasoljuk az alsó sütőrész előmelegítését 210 ˚C-ra az alsó fűtés + Légkeverés móddal, amíg a hangjelzés meg nem szólal. Fekete, fémből készült sütőformát használjon. Előmelegítés után helyezze a sütőrács közepére. Az első beállításhoz 18 cm átmérőjű, a második beállításhoz pedig 26 cm átmérőjű formát használjon.
3	**Házi pizza**	0,2-0,6 0,8-1,2	Tepsi	1	Használjon sütőpapírt. Helyezzen 0,2-0,6 kg tésztát kerek pizzatálcára vagy 0,8-1,2 kg tésztát a négyszögletes sütőtálcára.
4	**Muffin**	0,5-0,6 0,7-0,8	Sütőrács	1	Tegye a tésztát 12 db-os, fekete fém muffinsütő formába.
5	**Leveles tészta gyümölccsel**	0,2-0,3 0,4-0,5	Tepsi	1	Helyezzen 4 leveles tészta darabot két sorban a sütőtálcára, sütőpapír használatával. Az első beállítást 4 kisebb süteményhez (0,2-0,3 kg), második beállítást pedig 4 nagyobb süteményhez (0,4-0,5 kg) használja.

IKER ÜZEMMÓDBAN ALKALMAZHATÓ AUTOMATIKUS SÜTÉSI PROGRAMOK

Az iker automatikus sütési funkció használatához először helyezze be a sütőbe az osztót.
A lenti táblázatban 5 iker üzemmódos automatikus elkészítése és roston sütési programot talál.
A programok segítségével egy időben készítheti el a főételt és a köretet vagy a főételt és a desszertet. A táblázat tartalmazza az ételek mennyiségét, súlytartományát és néhány tanácsot a sütéshez. A sütési módok és idők - az Ön kényelme érdekében - előre programozottak. Kövesse az alábbi irányelveket az ételek sütéséhez. Az ételt minden esetben a még hideg sütőbe tegye be.

Szám	Sütőrész	Élelmiszer	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint (polc)	Javaslat
1	**Felső**	Darabolt csirke	0,3-0,5 0,8-1,0	Mély tepsi és sütőrács	4	A csirkedarabokat dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Helyezze a darabokat a bőrös felükkel felfelé a sütőrácsra.
	Alsó	Rakott burgonya	0,4-0,6 0,8-1,0	Sütőrács	1	Használjon sütésálló sütőformát. Helyezze a sütőrács közepére.
2	**Felső**	Sült zöldségek	0,4-0,5 0,7-0,8	Mély tepsi	4	Ossza el a feldarabolt zöldségeket, például cukkinit, paprikát, hagymát, gombát, édesköményt, padlizsánt és paradicsomot a mély tepsiben. Dörzsölje be olívaolajjal és fűszerekkel.
	Alsó	Pizzatészta	0,1-0,2 0,3-0,4	Tepsi	1	Helyezze a pizzakenyeret sütőpapírral letakart tepsibe.
3	**Felső**	Sült hal	0,3-0,5 0,6-0,8	Mély tepsi és sütőrács	4	Öblítse le és készítse elő az egész haltesteket, mint például pisztráng, keszeg, vagy süllő, adjon hozzájuk citromlevet és fűszereket. A bőrüket kenje meg olívaolajjal és fűszerekkel. Helyezze a sütőrácsra.
	Alsó	Burgonyacikkek	0,3-0,4 0,5-0,6	Tepsi	1	Mossa és tisztítsa meg a burgonyát. Vágja cikkekre vagy a kisebb burgonyákat vágja félbe. Dörzsölje be olívaolajjal és fűszerekkel.
4	**Felső**	Sült kacsamell	0,3-0,5 (1-2 db vékony) 0,6-0,8 (2 db vastag)	Mély tepsi és sütőrács	4	Helyezze a bepácolt kacsamelleket a zsíros felükkel felfelé a sütőrácsra. Az első beállítás a normál méretű kacsamellekre (0,3 kg), a második beállítás pedig 2 kacsamellre (egyenként 0,4 kg) vonatkozik.
	Alsó	Sült alma	0,4-0,5 0,9-1,0	Sütőrács	1	Öblítse le és magozza ki az almákat, majd töltse meg őket marcipánnal vagy mazsolával. Helyezze kerek sütésálló edénybe.
5	**Felső**	Muffin	0,5-0,6 0,7-0,8	Sütőrács	4	Tegye a tésztát 12 db-os, fekete fém muffinsütő formába.
	Alsó	Házi pizza	0,2-0,6 0,8-1,2	Tepsi	1	Helyezzen 0,2-0,6 kg tésztát kerek, fémből készült pizzasütő edényre, vagy 0,8-1,2 kg tésztát a sütőtálcára. Használjon sütőpapírt.

ÖNTISZTÍTÁS

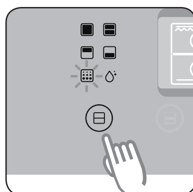
Ez a mód a sütő automatikus megtisztítására szolgál.
Ez a mód elégeti a sütőben maradt olajat, így amikor a sütő lehűl, ki lehet törölni.
A sütő kb. 500 °C-ra melegszik fel.
Öntisztítás (pirolitikus öntisztítás) közben a sütő ajtaja automatikusan bezáródik.

Ajtó bezáródása ()	Ha a sütő hőmérséklete eléri a 300 °C-ot, az ajtó biztonsági okokból automatikusan bezáródik.
Ajtó zárjának feloldása	Ha a hőmérséklet 260 °C alá csökken, az ajtó zárja automatikusan felold.

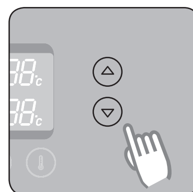
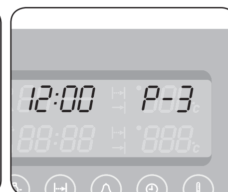
Figyelmeztetés
- A folyamat során a sütő nagyon átforrósodik.
- A gyermeket tartsa a sütőtől biztonságos távolságban.

FIGYELEM: Az öntisztítási folyamat végrehajtása előtt minden tartozék alkatrészt el kell távolítani a sütőből.

Előzőleg minden nagyobb méretű szennyeződést távolítson el kézileg.
Mivel a nagyobb mennyiségű ételmaradék, olaj és a hússzaft gyúlékony, az öntisztítás során tűz üthet ki a sütőben.




1. Az öntisztítási mód kiválasztásához nyomja meg a **Szegmensválasztó** gombot.
„⁝⁝⁝" villogni kezd.

2. A sütő 1., 2. vagy 3. szennyeződési szintjének megfelelően nyomja meg az **Idő-/hőmérséklet-szabályozó** gombot.
Ha eltelik úgy 5 másodperc, hogy már nem tesz további beállításokat, akkor a sütő automatikusan bekapcsol a kiválasztott szinttel.

Vízszintező	Időtartam
P1 (alacsony)	kb. 120 perc
P2 (közepes)	kb. 150 perc
P3 (magas)	kb. 180 perc

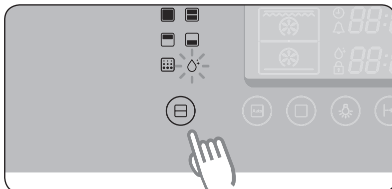
3. A sütő lehűlését követően nedves ruhával tisztítsa meg a sütő ajtaját, valamint a sütő széleit.

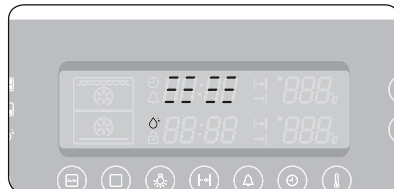
GŐZTISZTÍTÁS

1. Vegye ki a tartozékokat a sütőből.
2. Öntsön körülbelül 400 ml vizet az üres sütő aljába. Ne használjon desztillált vizet, csakis csapvizet.
3. Csukja be az sütő ajtaját.

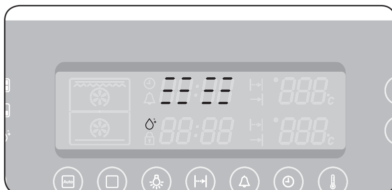


VIGYÁZAT: A gőztisztítási rendszer csak akkor kapcsolható be, ha a sütő már teljesen visszahűlt szobahőmérsékletre. Ha nem működik a funkció, várjon, amíg a sütő teljesen kihűl.



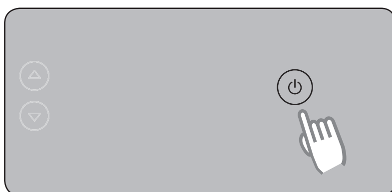


4. A **Szegmensválasztó** gomb segítségével válassza ki a gőztisztítás módot, majd várjon 5 másodpercig. A „ 💧 ” ikon villog.



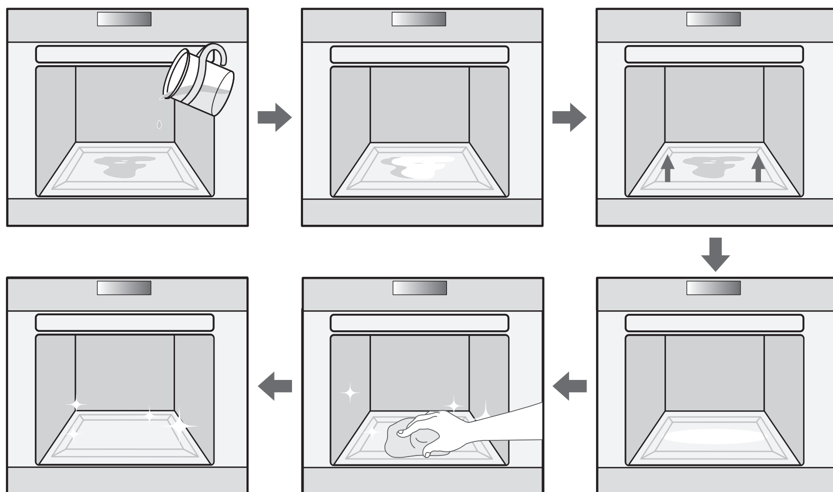


5. Egy idő után a fűtőelem befejezi a működést, és a visszajelző lámpája továbbra is világít.
6. Amikor a művelet befejeződik, a kijelző villog, és egy hangjelzés jelzi a folyamat végét.



7. Nyomja meg a **Be-/kikapcsolás** gombot a művelet fejezéséhez, majd tisztítsa ki a sütő belsejét.

A gőztisztítás kikapcsolása után





TIPPEK

- Óvatosan nyissa ki az ajtót a gőztisztítás befejeztével; a sütő aljában lévő víz forró.
- Ne hagyja a maradék vizet a sütőben hosszabb ideig, például éjszakára.
- Nyissa ki az ajtót, és törölje fel a maradék vizet szivaccsal.
- Törölje át a sütő belsejét mosogatószeres szivaccsal, puha kefével vagy nylon súrolószivaccsal. A makacs szennyeződéseket nylon súrolópárnával távolíthatja el.
- A vízkőlerakódást ecetbe mártott szivaccsal tüntetheti el.
- Törölje tisztára tiszta vízzel, majd szárazra egy puha ruhadarabbal (ne felejtse el letörölni a sütőajtó tömítése alatti részt).
- Erősen szennyezett sütő esetében ismételje meg a műveletet a sütő lehűlése után.
- Ha a sütőben zsírszennyeződés van, például hússütés vagy grillezés után, dörzsölje át mosogatószerrel a makacs foltokat, és csak azt követően kapcsolja be a tisztító funkciót.
- Tisztítás után hagyja nyitva az ajtót kb. 15°-os szögben, hogy a belső zománcfelület mindenhol megszáradjon.

GYORS SZÁRÍTÁS

1. Hagyja nyitva a sütő ajtaját kb. 30°-os szögben.
2. A **Szegmensválasztó** gombot állítsa normál üzemmódba.
3. Nyomja meg a **Sütési mód kiválasztása** gombot.
4. Az **Idő-/hőmérséklet-szabályozó** gombbal állítsa be a légkeverést.
5. Állítsa az elkészítési időt körülbelül 5 percre, a hőmérsékletet pedig 50 °C-ra.
6. A megadott idő elteltével kapcsolja ki a sütőt.



FIGYELMEZTETÉS: A sütő tisztításához ne használjon nagynyomású víz- vagy gőztisztítót.

KÉZI TISZTÍTÁS

 **FIGYELMEZTETÉS:** Várja meg, míg a sütő és tartozékai kihűlnek, és csak azt követően lásson hozzá a tisztításhoz.

Ne alkalmazzon agresszív tisztítószereket, kemény kefét, (fém) súrolópárnát, kést vagy más maró hatású anyagokat.

A sütő belseje

- A sütő belsejének megtisztításához használjon tiszta kendőt, enyhe tisztítószert vagy meleg, szappanos vizet.
- Az ajtó tömítését ne tisztítsa meg kézzel.
- A zománcfelület sérülésének elkerülése érdekébencsak hagyományos sütőtisztítókat használjon.
- Makacs foltok eltávolításához használjon speciális sütőtisztítót.

A sütő külseje

A sütő külsejének, így ajtajának, fogantyújának és kijelzőjének megtisztításához használjon tiszta kendőt, enyhe mosogatószeres vagy szappanos meleg vizet, szárításához pedig konyhai törlőkendőt vagy száraz ruhát.
A sütőből kiáramló forró levegő következtében a zsír és a piszok könnyen lerakódhat a fogantyúk és gombok környékén, ezért a sütő használata után minden esetben tisztítsa meg azokat.

Tartozékok

A tartozékokat minden használat után mossa le, és törölje szárazra konyharuhával. Szükség szerint áztassa a tartozékokat 30 percig meleg, szappanos vízben; így egyszerűbbé válik a megtisztításuk.

KATALITIKUS ZOMÁNCFELÜLET (OPCIONÁLIS)

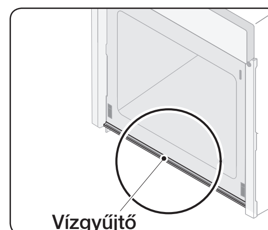
A kivehető burkolatot sötét bevonatú katalitikus zománc borítja, melyre lerakódhat a légkeverés során keringő levegő által szállított olaj és zsiradék. A maradványok a sütő 200 °C-os vagy annál magasabb hőmérsékletén elégnek.

1. Vegye ki a tartozékokat a sütőből.
2. A belső felületek megtisztítása után állítsa be a sütőt hagyományos 250 °C-os sütésre.

A VÍZGYŰJTŐ TARTÁLY MEGTISZTÍTÁSA (OPCIONÁLIS)

A vízgyűjtő tartály arra szolgál, hogy összegyűjtse az olyan ételek készítése során felgyülemlett nedvességet, amelyeknek nagy a folyadéktartalma. Előfordulhat, hogy a vízgyűjtőbe ételmaradék ragad. Ha nem végzi el a tisztítást, a beépített szekrény károsodhat. Tisztítsa meg a vízgyűjtőt a beépített szekrény sütés utáni megóvásához.

 **FIGYELMEZTETÉS:** Ha vízgyűjtőből érkező szivárgást észlel a sütést követően, forduljon a szervizközpont munkatársaihoz.

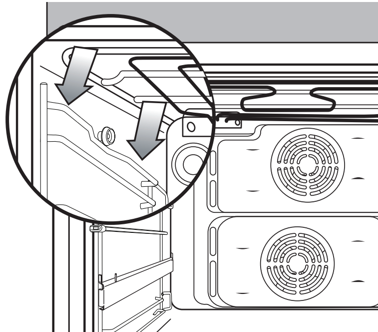


CSÚSZÓSÍNEK (OPCIONÁLIS)

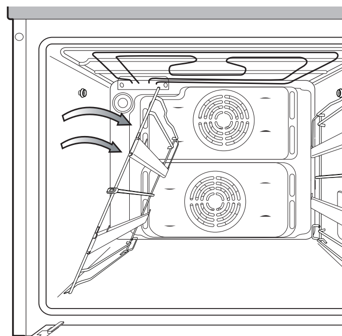
A sütő belsejének tisztításához mindkét oldalfalról eltávolíthatók a csúszósínek.

A csúszósínek eltávolítása

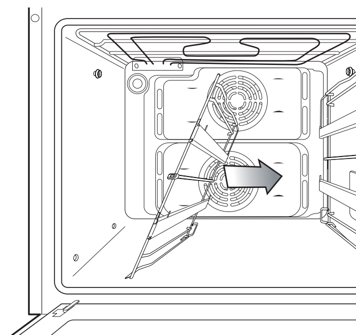
1. Nyomja meg a csúszósín tetejének középső részét.



2. Fordítsa el a csúszósínt körülbelül 45º-kal.



3. Húzza ki és távolítsa el a csúszósínt a két alsó nyílásból.



 **FELSZERELÉS:** Hajtsa végre az 1., 2. és 3. lépést fordított sorrendben.



HIBAELHÁRÍTÁS

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
Mit tegyek, ha nem melegít a sütő?	• Lehet, hogy a sütő nincs bekapcsolva. Kapcsolja be a sütőt. • Ellenőrizze, hogy megtörténtek-e a szükséges beállítások. • Előfordulhat, hogy az egyik biztosíték kiégett, vagy az áramkör-megszakító kioldott. Cserélje ki a biztosítékot, vagy állítsa vissza az áramkört. Ha ez többször is előfordul, hívjon villanyszerelőt.
Mit tegyek, ha a sütő nem melegszik fel a funkció és a hőmérséklet beállítása után sem?	• Lehet, hogy probléma merült fel a belső elektromos csatlakozásokkal. Forduljon a szervizhez.
Mit tegyek, ha hibakód jelenik meg, és a sütő nem melegít?	• Hiba lépett fel a belső elektromos áramkörben. Forduljon a szervizhez.
Mit tegyek, ha nem világít a sütő lámpája?	• Nem működik a sütővilágítás. Forduljon a szervizhez.
Mit tegyek, ha a sütő ventilátora beállítás nélkül is működik?	• A sütő használatát követően a ventilátor mindaddig működik, míg a sütő kihűl. Forduljon a szervizhez, ha a ventilátor azt követően is tovább működik, hogy a sütő kihűlt.
Mi a teendő, ha a gombok nem működnek?	• Ellenőrizze, hogy a gyermekzár funkciót aktiválta-e. Ha nem kapcsolta be a funkciót, forduljon a helyi szervizközpont munkatársaihoz.

INFORMÁCIÓS KÓDOK

KÓD	PROBLÉMA	MEGOLDÁS
S-01	Biztonsági leállás. A sütő a megadott hőmérsékleten hosszabb ideig tovább működik. • 105 °C alatt 16 óra • 105 °C és 240 °C között 8 óra • 245 °C és max. között 4 óra	Kapcsolja ki a sütőt, és vegye ki az ételt. Hagyja kihűlni a sütőt, és csak azt követően használja újra.
SE	A gomb egy ideig benyomott állapotban van.	Tisztítsa meg a gombokat, és ellenőrizze, hogy lát-e víznyomokat a gombok körül. Kapcsolja ki a sütőt, és próbálkozzon meg ismét a beállítással. Ha a probléma újra felmerül, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.
-dE-	Hibás osztóhasználat.	Tegye be a sütőbe az osztót felső és alsó sütéshez, valamint iker üzemmódhoz. Normál üzemmódban vegye ki az osztót.
E-**[1)]	A sütő meghibásodása nem megfelelő teljesítményt eredményez, és biztonsági problémákat vet fel. Haladéktalanul fejezze be a sütő használatát.	Forduljon a helyi SAMSUNG szervizközponthoz.

1) ** Számokat jelöl.



jegyzet

jegyzet



KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DG68-00533A-00



Séria NV70*57
Séria NV66*57

Vstavaná rúra

používateľská príručka



Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.

predstavte si možnosti

Ďakujeme vám za zakúpenie tohto produktu značky Samsung.

SAMSUNG

obsah

používanie tejto príručky

Ďakujeme vám za výber vstavanej rúry značky SAMSUNG.

Táto používateľská príručka obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny, ktoré sú určené na to, aby vám pomohli pri prevádzke a údržbe vášho spotrebiča.

Nájdite si čas a prečítajte si túto používateľskú príručku pred použitím rúry a uschovajte ju pre budúce použitie.

V texte používateľskej príručky sú použité nasledujúce symboly:

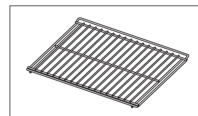
		
VAROVANIE alebo VÝSTRAHA	**Upozornenie**	**Poznámka**

bezpečnostné pokyny

Montáž tejto rúry môže vykonať jedine vyškolený elektrikár. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k hlavnému napájaciemu zdroju za súčasného dodržania dôležitých bezpečnostných odporúčaní.

⚠ VAROVANIE
Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
Ak je poškodený prívodný kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo montáž, ktorá je dostupná od výrobcu alebo jeho oprávneného servisného technika. (Len model s pevným zapojením)
Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu. (Len model s napájacím káblom)

Spotrebič je potrebné nainštalovať tak, aby ho po inštalácii bolo možné ľahko odpojiť od zdroja napájania. Odpojenie je možné zabezpečiť ľahkou dostupnosťou zástrčky alebo zapojením vypínača do napájacieho obvodu v súlade s elektrikárskymi zásadami.
Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.
⚠ **VAROVANIE:** Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.
Ak tento spotrebič obsahuje funkciu čistenia parou alebo samočistenia, pred čistením musíte odstrániť všetky rozliatia a počas čistenia parou alebo samočistenia v rúre nenechávajte žiadne riady. (Len model s funkciou čistenia)
Ak tento spotrebič obsahuje funkciu samočistenia, počas samočistenia môže byť povrch teplejší ako obvykle a preto deti udržiavajte mimo jeho dosah. (Len model s funkciou čistenia)
Používajte iba sondu na meranie teploty určenú pre túto rúru. (Iba model so sondou na meranie teploty)
Nepoužívajte parný čistič.
⚠ **VAROVANIE:** Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.
NEPOUŽÍVAJTE veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.
⚠ **VAROVANIE:** Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nebudú vykonávať deti bez dozoru.
Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.
Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce.
Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.
Vložte mriežku ohnutou stranou smerom dozadu, aby bola pri príprave veľkého množstva jedla bezpečne umiestnená v potrebnej polohe. (V závislosti od modelu) 

⚠ UPOZORNENIE

Ak sa rúra počas prepravy poškodila, nezapájajte ju.
Tento spotrebič môže pripojiť k hlavnému napájaciemu zdroju jedine špeciálne vyškolený elektrikár.
V prípade poruchy alebo poškodenia spotrebiča sa s ním nepokúšajte pracovať.
Opravy by mal vykonávať jedine vyškolený technik. Výsledkom nesprávnej opravy môže byť značné nebezpečenstvo pre vás a ostatných. Ak rúra potrebuje opravu, obráťte sa na servisné stredisko spoločnosti SAMSUNG alebo na vášho predajcu.
Elektrické vodiče a káble by sa nemali dotýkať rúry.
Rúra by mala byť pripojená k hlavnému napájaciemu zdroju prostredníctvom schváleného ističa alebo poistky. Nikdy nepoužívajte viaceré zásuvky, ani predlžovacie káble.
Napájací zdroj spotrebiča by mal byť počas opravy alebo čistenia vypnutý.
Keď pripájate elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.
Ak tento spotrebič obsahuje funkciu parného varenia, nepoužívajte ho v prípade, že je kazeta prívodu vody poškodená. (Len model s funkciou prípravy na pare)
Kazetu nepoužívajte v prípade, že je prasknutá alebo poškodená a obráťte sa na vaše najbližšie servisné stredisko. (Len model s funkciou prípravy na pare)

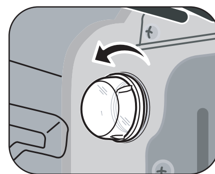
Táto rúra bola navrhnutá výlučne pre varenie jedla v domácnosti.
Počas používania sa vnútorné povrchy rúry zohrejú dostatočne na to, aby spôsobili popáleniny. Nedotýkajte sa vykurovacích telies, ani vnútorných povrchov rúry, pokým nemali čas sa ochladiť.
V rúre nikdy neskladujte horľavé materiály.
Počas prevádzky spotrebiča sa povrchy rúry zohrejú na vysokú teplotu a na dlhý čas.
Keď varíte, dávajte pozor pri otváraní dvierok, pretože z rúry môže prudko uniknúť horúci vzduch a para.
Pri varení jedál obsahujúcich alkohol sa alkohol môže vyparovať kvôli vysokým teplotám a výpary môžu spôsobiť požiar, ak prídu do styku s horúcou časťou rúry.
Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.
Počas používania rúry by ste mali držať deti v bezpečnej vzdialenosti.
Zamrazené jedlá, ako napríklad pizza, by sa mali variť na veľkej mriežke. Ak používate plech na pečenie, môže sa kvôli veľkým zmenám v teplote zdeformovať.
Nenalievajte do spodnej časti rúry vodu, keď je horúca.
Počas varenia musia byť dvierka rúry zatvorené.
Nezakrývajte spodok rúry hliníkovou fóliou a neklaďte naň žiadne plechy na pečenie, ani konzervy. Hliníková fólia blokuje teplo, čo by mohlo mať za následok poškodenie smaltovaných povrchov a spôsobiť slabé výsledky varenia.
Ovocné džúsy zanechajú škvrny, ktoré sa na smaltovanom povrchu rúry môžu stať neodstrániteľnými. Keď pečiete veľmi vlhké koláče, použite hlboký pekáč.
Neodkladajte pečenie na otvorené dvierka rúry.
Dbajte na to, aby sa počas otvárania alebo zatvárania dvierok nenachádzali v ich blízkosti deti, pretože sa môžu nechcene udrieť o dvierka alebo si do nich privrieť prsty.
Nestúpajte a nesadajte si na dvierka zariadenia, neopierajte sa o ne ani na ne neklaďte ťažké predmety.
Neotvárajte dvierka zariadenia použitím zbytočne veľkej sily.
⚠ **VAROVANIE:** Neodpájajte spotrebič od hlavného napájacieho zdroja, dokonca ani vtedy, keď sa proces varenia skončil.
⚠ **VAROVANIE:** Nenechávajte dvierka otvorené, kým je rúra v prevádzke.

VÝMENA ŽIAROVKY

⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom! Pred výmenou ktorejkoľvek žiarovky postupujte podľa nasledujúcich krokov:

- Vypnite rúru.
- Odpojte rúru z napájacieho zdroja.
- Žiarovku rúry a sklenený kryt ochráňte tak, že dno priestoru rúry zakryjete tkaninou.
- Žiarovky si môžete zakúpiť v servisnom stredisku spoločnosti SAMSUNG.

Zadné svetlo rúry



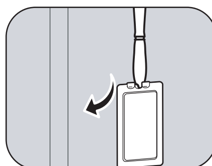
1. Kryt odstráňte tak, že ho budete otáčať proti smeru pohybu hodinových ručičiek a odstráňte kovový krúžok, plochý krúžok a vyčistite sklený uzáver. Ak je to potrebné, žiarovku vymeňte za žiarovku na osvetlenie rúry s výkonom 25 W a odolnú voči teplotám do 300 °C.

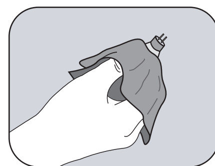
2. Vyčistite sklený kryt, kovový krúžok a plochý krúžok, ak je to nevyhnutné.

3. Kovový a plochý krúžok upevnite k sklenenému krytu.

4. Sklený kryt dajte tam, odkiaľ ste ho vzali v kroku 1 a otočením v smere hodinových ručičiek ho upevnite na miesto.

Bočné svetlo rúry (v závislosti od modelu)





1. Na vybratie skleného krytu uchopte jednou rukou dolný koniec a medzi sklo a rám vložte plochý ostrý predmet, ako napríklad nôž.

2. Nadvihnite kryt.

3. Ak je to nevyhnutné, vymeňte halogénovú žiarovku za halogénovú žiarovku na osvetlenie rúry 25-40 W a odolnú voči teplotám do 300 °C.

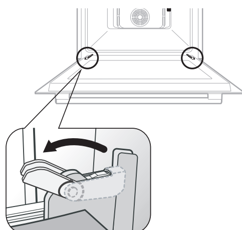
Tip: Pri manipulácii s halogénovou žiarovkou používajte vždy suchú tkaninu, aby ste zabránili zachyteniu potu z prstov na povrchu žiarovky. Zvýši sa tak životnosť žiarovky pri jej výmene.

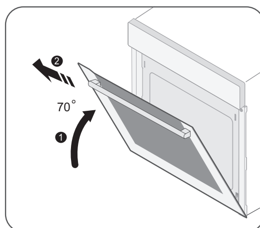
4. Pripevnite späť sklený kryt.

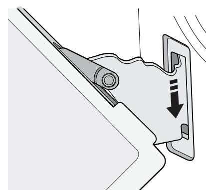
ODSTRÁNENIE DVIEROK

Pre normálne používanie nesmú byť dvierka rúry odstránené, ale ak je odstránenie nevyhnutné, napríklad pri čistení, riaďte sa týmito pokynmi.

⚠ **UPOZORNENIE**: Dvierka rúry sú ťažké.





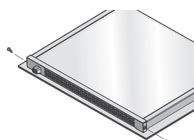


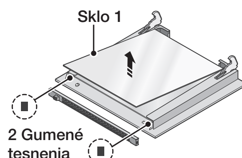
1. Otvorte dvierka a úplne prepnite príchytky na oboch pántoch.
2. Zatvorte dvierka o približne 70°. Oboma rukami uchopte strany dvierok rúry v jej strede, nadvihnite a vytiahnite ich, až kým nemožno pánty vybrať.
3. Po dokončení čistenia upevnite dvierka zopakovaním krokov 1 a 2 v opačnom poradí. Spona na závese musí zapadnúť na obidvoch stranách.

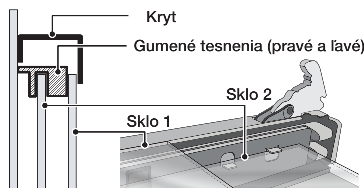
ODSTRÁNENIE SKLA NA DVIERKACH

Dvierka rúry sú vybavené 3 tabuľami skla, ktoré sú umiestnené proti sebe navzájom. Tieto tabule možno kvôli čisteniu odstrániť.

⚠ **VAROVANIE**: Ak chcete vyčistiť sklo dverí, musíte odpojiť dvierka rúry.







1. Na ľavej a pravej strane dvierok odstráňte 2 skrutky.
2. Odpojte kryt a odstráňte sklenú tabuľu 1, 2 a 2 gumené tesnenia z dvierok.
3. Po dokončení čistenia upevnite sklené tabule dvierok zopakovaním krokov 1 a 2 v opačnom poradí. Skontrolujte správne umiestnenie skla podľa obrázka vyššie.

Množstvo skla dvierok sa na modeloch 3 EA po 4 EA líši v závislosti od konkrétneho modelu.

DÔLEŽITÉ: Keď zostavujete vnútorné sklo č. 1, dbajte, aby ste nepoužili sklo č. 2 a vložte ho potlačou smerom nadol.

FUNKCIA AUTOMATICKEJ ÚSPORY ENERGIE

- Ak nevyberiete žiadnu funkciu počas nastavenia a prevádzky dočasného stavu zastavenia zariadenia, funkcia sa zruší a po 10 minútach sa zobrazia hodiny.
- Light (Jemné): Svetlo rúry môžete počas procesu varenia vypnúť stlačením tlačidla „Oven light" (Svetlo rúry). Na účel úspory energie sa osvetlenie rúry niekoľko minút po zapnutí programu varenia vypne.



SPRÁVNA LIKVIDÁCIA TOHOTO VÝROBKU (ELEKTROTECHNICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

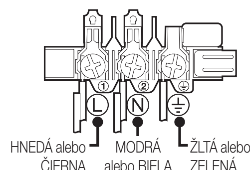
inštalácia

Bezpečnostné pokyny pre inštaláciu

Túto rúru môže inštalovať len elektrikár s osvedčením. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k hlavnému napájaciemu zdroju za súčasného dodržania dôležitých bezpečnostných predpisov.

- Pri inštalácii rúry zaistite ochranu pred časťami pod prúdom.

Pripojenie na zdroj

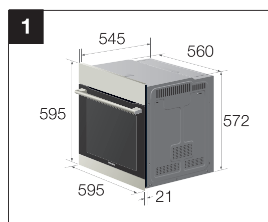


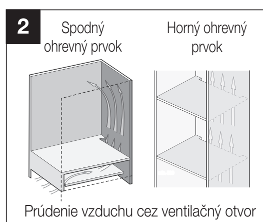
Ak spotrebič nie je pripojený k elektrine pomocou zástrčky, musíte použiť viacpólový izolačný spínač (s minimálnym priestorom medzi kontaktmi 3 mm), aby ste splnili bezpečnostné predpisy. Sieťový kábel (H05 RR-F alebo H05 VV-F, min., 2,5 mm^2) musí byť dostatočne dlhý na pripojenie k rúre, dokonca aj keď rúra stojí na podlahe pred vlastnou vstavanou skrinkou. Skrutkovačom otvorte zadný kryt pripojenia rúry a uvoľnite skrutky káblovej svorky predtým, ako pripojíte elektrické vedenie k príslušným pólom pripojenia. Rúra je uzemnená cez (⏚) pól. Žltý a zelený kábel (uzemnenie) musí byť pripojený ako prvý a obidva musia byť dlhšie než ostatné káble. Ak je rúra pripojené k elektrine pomocou zástrčky, táto zástrčka musí zostať prístupná po montáži rúry. Spoločnosť Samsung nepreberá žiadnu zodpovednosť za nehody, ktoré majú pôvod v chýbajúcom alebo chybnom uzemnení.

VAROVANIE: Dávajte pozor, aby sa pripojovací kábel počas inštalácie niekde nezachytil a zabráňte jeho kontaktu s horúcimi časťami rúry.

Montáž do skrinky

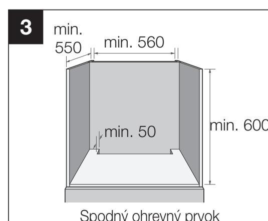
Pri zabudovanom nábytku musia byť plastové povrchy a spojivá rúry vnútri nábytku odolné voči teplote do 90 °C. Pri susediacom nábytku musí byť odolnosť do 75 °C. Spoločnosť Samsung nepreberá žiadnu zodpovednosť za poškodenie plastových povrchov alebo spojív spôsobené teplom.



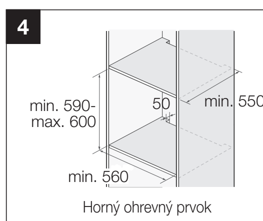


Prúdenie vzduchu cez ventilačný otvor

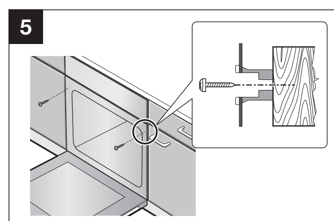
V kuchynskej linke, do ktorej chcete rúru umiestniť, musí byť k dispozícii ventilačná medzera. Medzi spodnou poličkou a podpornou stenou musí byť k dispozícii ventilačná medzera o veľkosti pribl. 50 mm. Ak chcete rúru nainštalovať pod platňu, musíte postupovať podľa pokynov pre inštaláciu platne.



Spodný ohrevný prvok



Horný ohrevný prvok

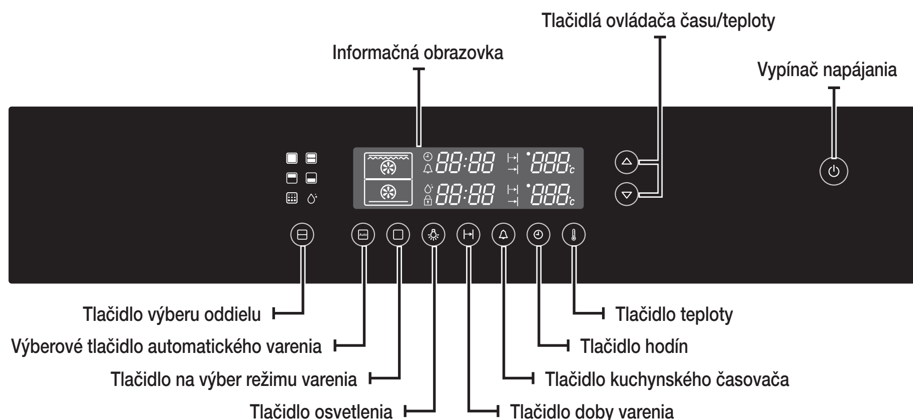


Zatlačte zariadenie úplne do linky a pomocou 2 skrutiek rúru na oboch stranách pevne upevnite. Uistite sa, že medzi zariadením a priľahlou skrinkou zostane medzera o veľkosti min. 5 mm.
Po inštalácii odstráňte z dvierok a vnútra rúry vinylovú ochrannú fóliu, pásku, papier a príslušenstvo. Pred vytiahnutím rúry z nábytku odpojte rúru z hlavného napájacieho zdroja a uvoľnite 2 skrutky nachádzajúce sa na oboch stranách rúry.

VAROVANIE: Vstavaný nábytok musí mať minimálne takú ventilačnú medzeru pre prietok vzduchu, ako je uvedené na obrázku. Tento otvor zabezpečuje ventiláciu, preto ho nezakrývajte doskami.

Predná časť exteriéru rúry, ako napr. rúčka, sa v závislosti od modelu líši. Veľkosť rúry uvedená na obrázku je však rovnaká.

ovládače rúry

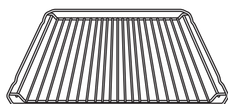




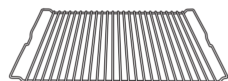
Vypínač napájania
Rúru môžete zapnúť alebo vypnúť. Ak stlačíte tlačidlo **vypínač napájania,** indikátory tlačidiel a panel displeja sa vypnú. Následkom toho sa deaktivujú všetky tlačidlá okrem **vypínača napájania**. Ak znovu stlačíte **vypínač napájania**, rozsvietia sa indikátory ostatných tlačidiel a zapne sa panel displeja. Následne sa všetky tlačidlá znovu aktivujú.

príslušenstvo

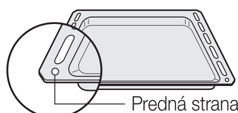
S vašou rúrou sa dodáva nasledujúce príslušenstvo:



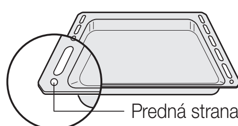
1. **Drôtený gril**, pre jedlá, formy na koláče, podnosy na opekanie a grilovanie.



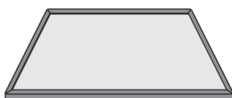
2. **Drôtený gril** (voliteľné) na opekanie.



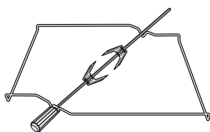
3. **Plech na pečenie** (voliteľné), na koláče a sušienky.



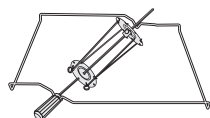
4. **Hlboká panvica** (voliteľné), na opekanie alebo zberanie šťavy z mäsa, prípadne odkvapkávanie tuku.



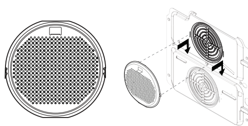
5. **Deliaci prvok**, pre horný, spodný a dvojitý režim. Používajte vložený na úrovni 3. Na zadnej stene varného priestoru sa nachádza spínač rozpoznávajúci prítomnosť deliaceho prvku. Úplne vložte do zadnej časti.



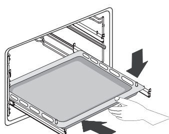
6. **Grilovací ražeň** (voliteľný), skladá sa z 2 hrotov, vyberateľnej rúčky a vidlice a je vhodný pre 3. policu zdola. Ak chcete grilovací ražeň použiť, vložte ho do otvoru v zadnej stene vnútorného priestoru rúry. Pri použití ražňa dajte hlbokú panvicu na úroveň 1.



7. **Grilovací ražeň a šašlik.** (voliteľné)



8. **Filter na masť.** (voliteľné)
   Filter na masť nainštalovaný na zadnej vnútornej stene rúry chráni ventilátor, kruhový ohrievač a celú rúru pred nečistotami, najmä striekajúcou masťou. Pri varení mäsa vám odporúčame používať filter na masť. Pri pečení pečiva filter vždy vyberte! Ak sa filter nainštaluje pri pečení pečiva alebo koláčov, výsledky môžu byť neuspokojivé.



9. **Teleskopické koľajnice.** (voliteľné)
   - Pre vloženie mriežkovanej police alebo plechu najskôr vysuňte teleskopické koľajnice príslušnej úrovne.
   - Mriežkovanú policu alebo plech položte na koľajnice a zatlačte úplne do rúry. Zatvorte dvierka rúry až potom, ako zatlačíte teleskopické koľajnice do rúry.



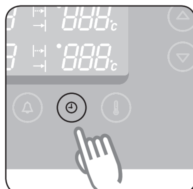
Pre použitie:

- Položte hlboký pekáč (bez trojnožky) na úroveň 1, aby zachytávala šťavy z varenia alebo na dno rúry, ak je opekaný kus mäsa príliš veľký.
- Nasuňte jednu z vidličiek na ražeň a položte kus opekaného mäsa na ražeň.
- Predvarené zemiaky a zeleninu môžete položiť do rohu hlbokého pekáča, aby sa opekali súčasne.
- Vidlicu položte do strednej police a umiestnite ju tvarom „v“ smerom dopredu.
- Aby ste si pomohli pri vkladaní ražňa, môžete naskrutkovať rúčku na tupý koniec.
- Položte ražeň do vidlice ostrým koncom dopredu a jemne zatlačte, až kým špička nezapadne do otáčacieho mechanizmu v zadnej časti rúry. Tupý koniec ražňa musí spočívať na tvare „v“. (Ražeň má dve matice, ktoré by mali byť čo najbližšie k dvierkam rúry tak, aby zastavili posúvanie ražňa dopredu, matice fungujú tiež ako uchytenie pre rúčku.)
- Pred varením odskrutkujte rúčku. Po dovarení naskrutkujte rúčku späť, aby ste si uľahčili vyberanie ražňa z vidlice.

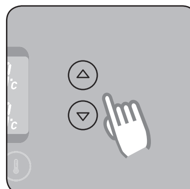


VAROVANIE: Všetky diely príslušenstva a doplnky nevhodné na samočistenie by sa mali pred pyrolytickým čistením vybrať.

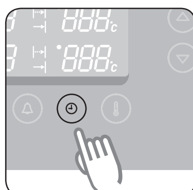
NASTAVENIE HODÍN



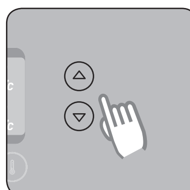

1. Stlačte tlačidlo **Hodiny**.
   Blikať bude „⏲“ a „12: “.



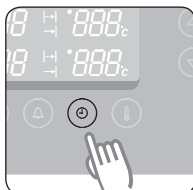
2. Stlačením tlačidiel **ovládača času/teploty** nastavte hodinu.
   Príklad: Ak chcete nastaviť 1:30
   Počkajte 10 sekúnd. Hodiny prestanú blikať a zobrazia nastavený čas.




3. Stlačte tlačidlo **Hodiny**.
   Blikať bude „⏲“ a „ :00“.



4. Stlačením tlačidiel **ovládača času/teploty** nastavte minúty.
   “⏲“ bude blikať.



5. Stlačením tlačidla **Hodiny** dokončite nastavenie hodín alebo počkajte približne 10 sekúnd.
   “⏲“ zmizne a „30“ prestane blikať. Na displeji sa zobrazí čas. Spotrebič je teraz pripravený na použitie.

ÚVODNÉ ČISTENIE

Pred prvým použitím rúru dôkladne očistite.


Nepoužívajte ostré alebo drsné čistiace materiály. Mohli by poškodiť povrch rúry. Pri rúrach so smaltovanými čelnými časťami použite čistiace prostriedky bežne dostupné v obchodoch.

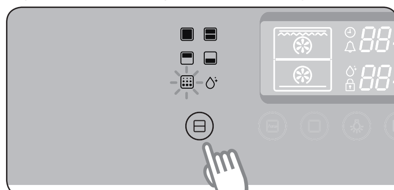
Postup čistenia rúry

1. Otvorte dvierka. Rozsvieti sa svetlo rúry.
2. Všetky podnosy, príslušenstvo a vodiace lišty očistite teplou vodou alebo čistiacim prostriedkom a jemnou čistou handrou utrite do sucha.
3. Vnútro rúry očistite rovnakým spôsobom.
4. Čelnú časť spotrebiča utrite navlhčenou handrou.

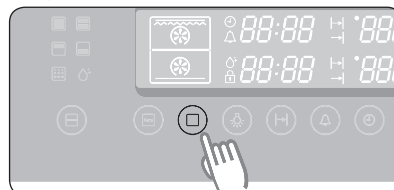
Skontrolujte, či sú hodiny nastavené správne. Pred použitím vyberte príslušenstvo a rúru spustite na 1 hodinu v nastavení prúdenia tepla na 200 °C. Zacítite výrazný pach, čo je normálne, ale počas tejto doby ustaľovania zabezpečte dobré vetranie kuchyne.

NASTAVENIE REŽIMU ODDEĽOVACIEHO PRVKU

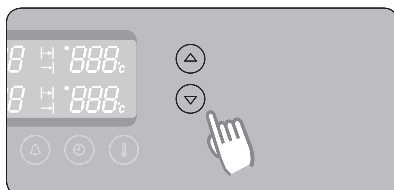
Ak chcete použiť horný, dvojitý alebo spodný režim, vložte oddeľovací prvok. Ak chcete použiť samostatný režim, oddeľovací prvok vyberte. Potom stlačením tlačidla **výberu oddielu** vyberte želaný režim. Bližšie podrobnosti nájdete v nižšie uvedenej tabuľke.



1. Stlačením tlačidla **výberu oddielu** vyberte želaný oddiel.



2. Stlačte tlačidlo **výber režimu varenia**. (v samostatnom režime tento krok preskočte)

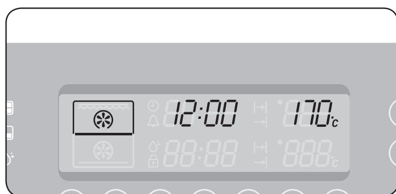


3. Stlačením tlačidiel **ovládača času/teploty** vyberte želanú funkciu rúry. Ak ubehnú 3 sekundy a nevykonáte žiadne ďalšie nastavenia, rúra sa automaticky spustí použitím vybratého režimu a funkcie.

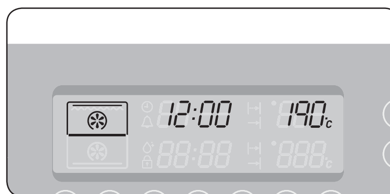
Režim oddeľovacieho prvku	Označenie	Funkcia rúry	Vložte oddeľovací prvok	Informácie o používaní
Horný režim		**1.** Prúdenie tepla **2.** Horný ohrev + Prúdenie vzduchu **3.** Veľký gril	Áno	Tento režim šetrí energiu a čas pri varení malého množstva jedla.
Dvojitý režim		Horný a spodný Funkcia oddielu	Áno	Môžete variť dve jedlá súčasne pri rozličných teplotách.
Spodný režim		**1.** Prúdenie tepla **2.** Spodný ohrev + Prúdenie vzduchu	Áno	Tento režim šetrí energiu a čas pri varení malého množstva jedla.
Samostatný režim		**1.** Prúdenie tepla **2.** Horný ohrev + Prúdenie vzduchu **3.** Bežný **4.** Veľký gril **5.** Malý gril **6.** Spodný ohrev + Prúdenie vzduchu	Nie	
Režim čistenia parou			Nie	
Režim samočistenia		**1.** P1 **2.** P2 **3.** P3	Nie	

Horný režim

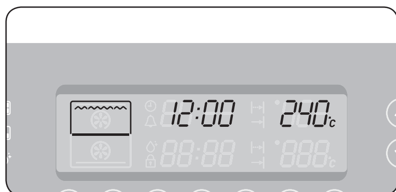
V prevádzke je len horný výhrevný prvok. Mali by ste vložiť oddeľovací prvok.



Prúdenie tepla



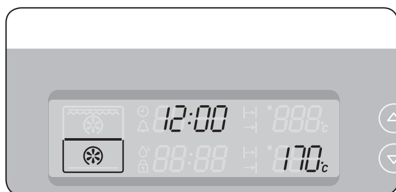
Horný ohrev + Prúdenie vzduchu



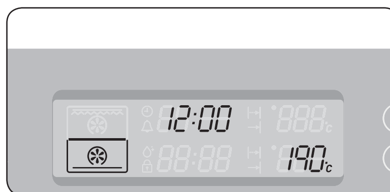
Veľký gril

Spodný režim

V prevádzke je len spodný výhrevný prvok. Mali by ste vložiť oddeľovací prvok.



Prúdenie tepla



Spodný ohrev + Prúdenie vzduchu

Dvojitý režim

Horný a spodný režim sú v prevádzke súčasne. Môžete nastaviť, ktorý režim sa aktivuje ako prvý. Keď sa v dvojitom režime dovarí jedno jedlo a chceli by ste zmeniť teplotu alebo čas varenia druhého oddielu, stlačením tlačidla **výber oddielu** zvoľte režim (horný alebo spodný), ktorý by ste chceli naďalej používať. Mali by ste vložiť oddeľovací prvok.

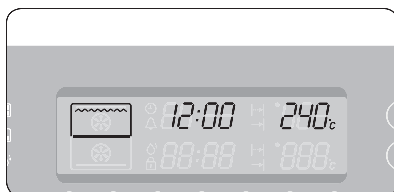
Dvojitý režim 1: Najskôr začne pracovať horný režim. Ak stlačíte tlačidlo **výberu režimu varenia** alebo po nastavení horného režimu uplynie bez ďalších nastavení 15 sekúnd, rúra spustí spodný režim.



Prúdenie tepla

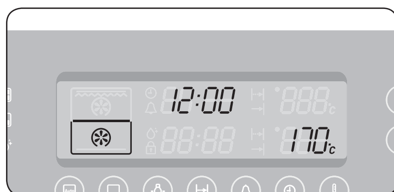


Horný ohrev + Prúdenie vzduchu

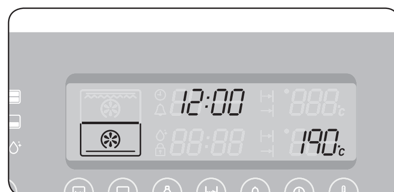


Veľký gril

Dvojitý režim 2: Keď sa spustí horný režim a stlačíte tlačidlo **výberu režimu varenia**, prípadne bez výberu ďalších nastavení uplynie 15 sekúnd, rúra prejde na spodný režim. Horný a spodný režim sú v prevádzke súčasne.

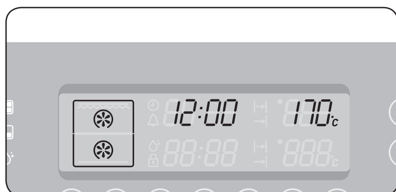


Prúdenie tepla



Spodný ohrev + Prúdenie vzduchu

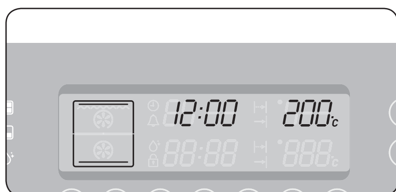
Samostatný režim



Prúdenie tepla



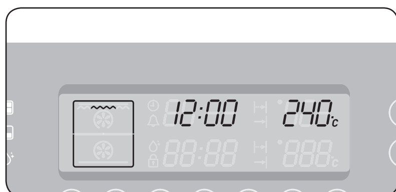
Horný ohrev + Prúdenie vzduchu



Bežný



Veľký gril



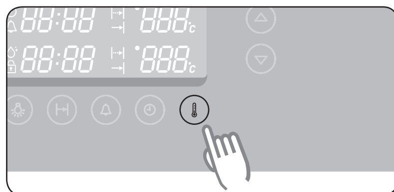
Malý gril

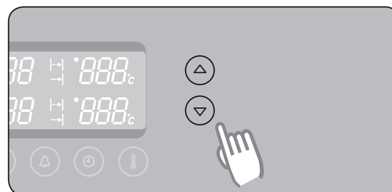


Spodný ohrev + Prúdenie vzduchu

NASTAVENIE TEPLOTY RÚRY

V samostatnom, hornom a spodnom režime





1. Stlačte tlačidlo **teploty.**

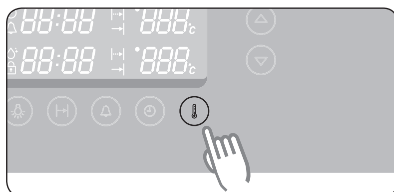
2. Stláčaním tlačidiel **ovládača času/teploty** nastavte teplotu v prírastkoch po 5 °C.

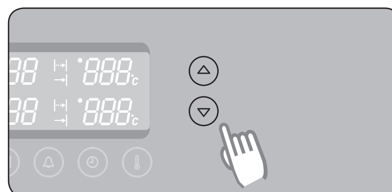
Samostatný režim (veľký a malý gril)	40 °C - 250 °C (40 °C - 300 °C)
Horný režim	40 °C - 250 °C
Spodný režim	40 °C - 250 °C



Teplotu môžete upravovať počas varenia.
V nastaveniach režimu rúry sa horný a spodný ohrevný prvok počas varenia budú v stanovených intervaloch striedavo vypínať a zapínať, aby regulovali teplotu.

V dvojitom režime





1. Stlačte tlačidlo **teploty** (horný režim). Dvakrát stlačte tlačidlo **teploty** (spodný režim).

2. Stláčaním tlačidiel **ovládača času/teploty** nastavte teplotu v prírastkoch po 5 °C.

Horný režim (veľký gril)	170 °C - 250 °C (200 °C - 250 °C)
Spodný režim	170 °C - 250 °C



Teplotu môžete upravovať počas varenia.

VYPNUTIE RÚRY

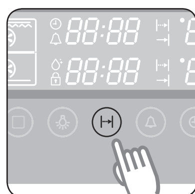


Ak chcete rúru vypnúť, stlačte **vypínač napájania**.

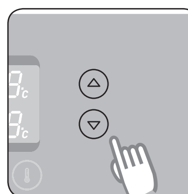
ČAS VARENIA

Čas varenia môžete nastaviť počas varenia.

V samostatnom, hornom a spodnom režime



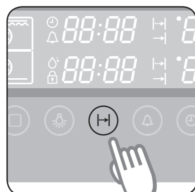






1. Stlačte tlačidlo **Čas varenia**.
   "|⟶| " začnú blikať.

2. Stláčaním tlačidiel **ovládača času/teploty** nastavte požadovaný čas varenia.



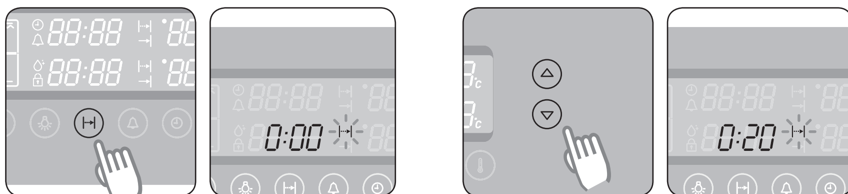
3. Stlačte tlačidlo **Čas varenia**. Rúra bude v prevádzke so zvoleným časom varenia, pokým do 5 sekúnd nestlačíte tlačidlo **Čas varenia**.



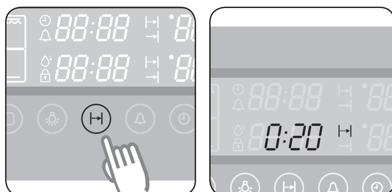
Počas varenia môžete na dosiahnutie lepších výsledkov upraviť predtým nastavený čas varenia pomocou tlačidiel **ovládača času/teploty**.

V dvojitom režime

Doby varenia pre horný a spodný režim je možné zvoliť pomocou tlačidiel **Čas varenia** a **ovládača času/teploty**.



1. Dvakrát stlačte tlačidlo **Čas varenia** (spodný režim), bude blikať „|→| “.
2. Stláčaním tlačidiel **ovládača času/teploty** nastavte požadovaný čas varenia.



3. Stlačte tlačidlo **Čas varenia.** Rúra bude v prevádzke so zvoleným časom varenia, pokým do 5 sekúnd nestlačíte tlačidlo **Čas varenia**.

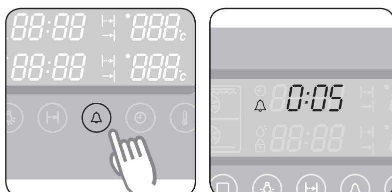


Počas varenia môžete na dosiahnutie lepších výsledkov upraviť predtým nastavený čas varenia pomocou tlačidiel **ovládača času/teploty**.

KUCHYNSKÝ ČASOVAČ



1. Raz stlačte tlačidlo **Kuchynský časovač**. "🔔" bude blikať.
2. Otáčaním tlačidiel **ovládača času/teploty** nastavte požadovaný čas.
   Príklad: 5 minút

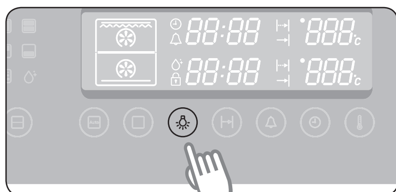


3. Stlačením tlačidla **Kuchynský časovač** spustite kuchynský časovač.
   Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál.



Časovač zrušíte stlačením tlačidla **Kuchynský časovač** a jeho podržaním na 2 sekundy.

ZAPNUTIE/VYPNUTIE SVETLA RÚRY

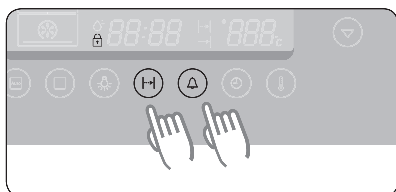


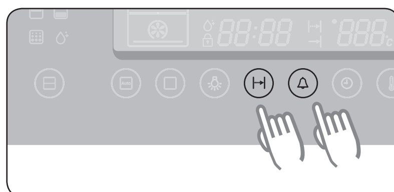
1. Stlačte tlačidlo **osvetlenia**.
   1. Horný a spodný
   2. Horný
   3. Spodný
   4. Vypnutý



Svetlo sa automaticky vypne po pár minútach.

FUNKCIA DETSKEJ BEZPEČNOSTI



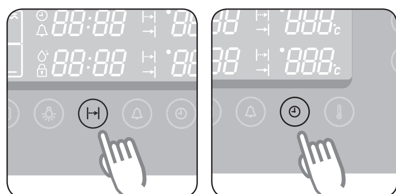


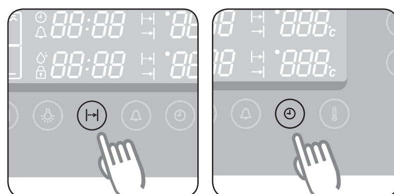
1. Naraz stlačte tlačidlá **Čas varenia** a **Kuchynský časovač** a podržte ich stlačené 3 sekundy. ( ) sa zobrazí na displeji.
2. Ak chcete odomknúť rúru, naraz stlačte tlačidlá **Čas varenia** a **Kuchynský časovač** a podržte ich stlačené 3 sekundy.



V uzamknutom stave nebude fungovať žiadne tlačidlo okrem **vypínača napájania**.
Zámka je dostupná bez ohľadu na prevádzkový stav rúry.

VYPÍNANIE SIGNALIZÁCIE





1. Ak chcete zvukovú signalizáciu vypnúť, naraz stlačte tlačidlo **Čas varenia** a tlačidlo **Hodiny** a podržte ich stlačené 3 sekundy.
2. Ak chcete zvukovú signalizáciu znova zapnúť, naraz stlačte tlačidlo **Čas varenia** a tlačidlo **Hodiny** a podržte ich stlačené 3 sekundy.

FUNKCIE RÚRY

Vlastnosti rúry zahŕňajú nasledujúce funkcie.

Režimy rúry

Nasledujúca tabuľka uvádza jednotlivé režimy a nastavenia vašej rúry.
Pri varení postupujte podľa tabuliek sprievodcu varením pre tieto režimy na nasledovných stranách.

Režim	Popis
	Bežný Jedlo sa ohrieva hornými a dolnými ohrevnými prvkami. Toto nastavenie je vhodné pre pečenie a opekanie.
	Horný ohrev + Prúdenie vzduchu Tento režim odporúčame pri opekaní mäsa. Horný ohrevný prvok je v prevádzke a ventilátory cirkulujú horúci vzduch privádzaný z ohrevného prvku na hornej a zadnej stene.
	Prúdenie tepla Jedlo sa ohrieva horúcim vzduchom z ohrevného prvku na zadnej strane, ktorý cirkulujú dva ventilátory. Toto nastavenie poskytuje rovnomerné ohrievanie a je ideálne pre zmrazené pripravené jedlá, ako aj pre koláče a croissanty. Tento režim môžete použiť na pečenie na dvoch úrovniach.
	Veľký gril Jedlo sa ohrieva hornými ohrevnými prvkami. Tento režim vám odporúčame pre grilovanie rezňov a klobás, ako aj syrových hrianok.
	Malý gril Tento režim je ideálny pre grilovanie malých množstiev jedla, ako napríklad bagiet, syra alebo rybacích filiet. Jedlo dajte do stredu drôteného grilu, pretože v prevádzke bude len menší ohrevný prvok v strede.
	Spodný ohrev + Prúdenie vzduchu Spodný ohrevný prvok a ohrevný prvok zadnej steny privádzajú horúci vzduch, ktorý cirkulujú ventilátory. Tento režim je ideálny pre pečenie jedál, ako napríklad plnených koláčov, pizze, chleba a syrových koláčov.

1. ⎕ Bežný

Odporúčaná teplota: 200 °C
Funkcia bežného varenia je ideálna pre pečenie a opekanie jedál zoradených na jednom stojane. Teplota rúry sa udržiava prevádzkou horných a aj dolných ohrevných prvkov.
Odporúčame, aby ste rúru predhriali v bežnom režime.

Jedlo	Úroveň police	Príslušenstvo	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Mrazené lasagne (500-1000 g)	3	Drôtený gril	180-200	40-50
Celá ryba (napr. Kantar) (300-1000 g) 3-4 plátky na každej strane	3	Drôtený rošt + Hlboký plech na pečenie	240	15-20
Rybie filé (500-1000 g) 3-4 plátky na každej strane	3	Plech na pečenie	200	13-20
Mrazené kotlety (350-1000 g) mleté mäso so šunkovou, syrovou alebo hríbovou plnkou	3	Plech na pečenie	200	25-35
Mrazené kotlety z pomletého mäsa, mrkvy, červenej repy alebo zemiakov (350-1000 g)	3	Plech na pečenie	200	20-30
Kotlety bravčového mäsa na kosti (500-1000 g)	3 + 2	Drôtený rošt + Hlboký plech na pečenie	200	40-50
Zapekané zemiaky (rozrezané na polovičky) (500-1000 g)	3	Plech na pečenie	180-200	30-45
Rolky z mrazeného mäsa s hríbovou plnkou (500-1000 g)	3	Plech na pečenie	180-200	40-50
Piškótový koláč (250-500 g)	2	Drôtený gril	160-180	20-30
Mramorovaná bábovka (500-1000 g)	2	Drôtený gril	170-190	40-50
Kvasený koláč na plechu s ovocnou a mrveničkovou polevou (1000-1500 g)	2	Plech na pečenie	160-180	25-35
Muffiny (500-800 g)	2	Drôtený gril	190-200	25-30

2. Horný ohrev + Prúdenie vzduchu

Odporúčaná teplota: 190 °C
Horný ohrevný prvok je zapnutý a ventilátor je v prevádzke, aby nepretržite prúdil horúci vzduch. Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime Horný ohrev + prúdenie tepla.

Jedlo	Úroveň police	Príslušenstvo	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Bravčové na kosti (1000 g) NATRITE OLEJOM A KORENINAMI	3	Drôtený rošt + Hlboký plech na pečenie	180-200	50-65
Bravčové plece vo fólii (1000-1500 g) MARINUJTE	2	Plech na pečenie	180-230	80-120
Celé kura (800-1300 g) NATRITE OLEJOM A KORENINAMI	2	Drôtený rošt + Hlboký plech na pečenie	190-200	40-65
Mäsové alebo rybie rezne (400-800 g)	3	Drôtený rošt + Hlboký plech na pečenie	180-200	15-35
Kúsky kuraťa (500-1000 g) NATRITE OLEJOM A KORENINAMI	4	Drôtený rošt + Hlboký plech na pečenie	200-220	25-35
Pečená ryba (500-1000 g) použite misku vhodnú do rúry POTRITE OLEJOM	2	Drôtený gril	180-200	30-40
Opekané hovädzie mäso (800-1200 g) NATRITE OLEJOM A KORENINAMI	2	Drôtený rošt + Hlboký plech na pečenie Pridajte 1 šálku vody	200-220	45-60
Kačacie prsia (300-500 g)	4	Drôtený rošt + Hlboký plech na pečenie Pridajte 1 šálku vody	180-200	25-35

3. Prúdenie tepla

Odporúčaná teplota: 170 °C

Táto funkcia pečie jedlá umiestnené až na troch policiach a hodí sa aj na opekanie. Varenie sa dosahuje ohrevným prvkom na zadnej stene a teplo sa rozvádza ventilátorom.

Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime Prúdenie tepla (Convection).

Jedlo	Úroveň police	Príslušenstvo	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Jahňacina na stojane (350-700 g) NATRITE OLEJOM A KORENINAMI	3	Drôtený rošt + Hlboký plech na pečenie	190-200	40-50
Pečené banány (3-5 ks) narežte nožom v hornej časti, pridajte 10-15 g čokolády, 5-10 g nakrájaných orechov, kvapku cukrovej vody a obaľte do hliníkovej fólie.	3	Drôtený gril	220-240	15-25
Pečené jablká, každé 5 až 8 kúskov (150-200 g) Vyberte jadrá, pridajte hrozienka a džem. Použite misku vhodnú do rúry.	3	Drôtený gril	200-220	15-25
Kotlety z mletého mäsa (300-600 g)	3	Plech na pečenie	190-200	18-25
Rolka z mletého mäsa s plnkou (500-1000 g) POTRITE OLEJOM	3	Plech na pečenie	180-200	50-65
Mrazené krokety (500-1000 g)	2	Plech na pečenie	180-200	25-35
Mrazené hranolky na smaženie (300-700 g)	2	Plech na pečenie	180-200	20-30
Mrazená pizza (300-1000 g)	2	Drôtený gril	200-220	15-25
Jablkový a mandľový koláč (500-1000 g)	2	Drôtený gril	170-190	35-45
Čerstvý croissant (200-400 g) (pripravené cesto)	3	Plech na pečenie	180-200	15-25

4. Veľký gril

Odporúčaná teplota: 240 °C
Funkcia veľkého grilu griluje veľké množstva tenkých jedál, ako napríklad steaky, rezne a ryby. Hodí sa aj na opekanie. V tomto režime sa zapína horný ohrevný prvok a aj gril.
Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime Veľký gril.

Jedlo	Úroveň police	Príslušenstvo	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Klobása (tenká) 5 až 10 ks	4	Drôtený rošt + Hlboký plech na pečenie	220	5-8 otočenie 5-8
Klobása (tenká) 8 až 12 ks	4	Drôtený rošt + Hlboký plech na pečenie	220	4-6 otočenie 4-6
Hrianky 5 až 10 ks	5	Drôtený gril	240	1-2 otočenie 1-2
Syrové hrianky 4 až 6 ks	4	Drôtený rošt + Plech na pečenie	200	4-8
Mrazené palacinky s plnkou (200-500 g)	3	Plech na pečenie	200	20-30
Hovädzie steaky (400-800 g)	4	Drôtený rošt + Hlboký plech na pečenie	240	8-10 otočenie 5-7

5. Malý gril

Odporúčaná teplota: 240 °C
Toto nastavenie je určené pre grilovanie menšieho množstva rovno položeného jedla, ako napríklad steakov, rezňov, rýb a hrianok, ktoré sú položené v strede priečinka. Zapnutý je len horný prvok.
Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime Malý gril.
Jedlo položte do stredu príslušenstva.

Jedlo	Úroveň police	Príslušenstvo	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Mrazený plesňový syr vhodný do rúry (2-4, každý 75 g) VLOŽTE DO STUDENEJ RÚRY (pred predhriatím)	3	Drôtený gril	200	10-12
Mrazené bagety s plnkou (Paradajky s mozzarellou alebo šunka a syr)	3	Drôtený rošt + Plech na pečenie	200	15-20
Mrazené rybie prsty (300-700 g) VLOŽTE DO STUDENEJ RÚRY (pred predhriatím)	3	Drôtený rošt + Plech na pečenie	200	15-25
Mrazený rybací burger (300-600 g) VLOŽTE DO STUDENEJ RÚRY	3	Plech na pečenie	180-200	20-35
Mrazená pizza (300-500 g) VLOŽTE DO STUDENEJ RÚRY (pred predhriatím)	3	Drôtený rošt + Plech na pečenie	180-200	23-30

6. Spodný ohrev + Prúdenie vzduchu

Odporúčaná teplota: 190 °C
Režim Spodný ohrev + prúdenie tepla je určený pre recepty, ktoré požadujú vlhkú polevu a chrumkavú spodnú časť, ako pri jedlách, ako napríklad pizza, plnené koláče, otvorené ovocné koláče nemeckého typu a syrové koláče. Odporúčame, aby ste rúru predhriali v režime Spodný ohrev + prúdenie tepla.

Jedlo	Úroveň police	Príslušenstvo	Tepl. (°C)	Čas (min.)
Mrazený koláč z kvaseného cesta s jablkami (350-700 g)	3	Drôtený gril	180-200	15-20
Mrazené malé koláčiky z krehkého cesta s plnkou (300-600 g) VYŠĽAHAJTE VAJEČNÝ ŽĽTOK, VLOŽTE DO STUDENEJ RÚRY (pred predhriatím)	3	Plech na pečenie	180-200	20-25
Mäsové guľky v omáčke (250-500 g) Použite misku vhodnú do rúry	3	Drôtený gril	180-200	25-35
Vinuté krehké cesto (500-1000 g) VYŠĽAHAJTE VAJEČNÝ ŽĽTOK	3	Plech na pečenie	180	15-23
Cannelloni v omáčke (250-500 g) Použite misku vhodnú do rúry	3	Drôtený gril	180	22-30
Koláče z kysnutého cesta s plnkou (600 -1000 g) VYŠĽAHAJTE VAJEČNÝ ŽĽTOK	3	Plech na pečenie	180-200	20-30
Domáca pizza (500-1000 g)	2	Plech na pečenie	200-220	15-25
Domáci chlieb (700-900 g)	2	Drôtený gril	170-180	45-55

7. Dvojitý režim

Pomocou dvojitého režimu môžete variť v rúre dve rôzne jedlá. Keď varíte v hornom a dolnom priečinku, môžete použiť rôzne teploty, režimy varenia a časy varenia. Napríklad môžete súčasne grilovať steaky a variť na rošte. Pomocou rozdeľovača môžete zapekať dochrumkava v spodnej časti a variť steaky v hornej časti rúry. Pred začatím varenia vždy vložte rozdeľovač do úrovne police 3.

Odporúčanie 1: Varenie pri odlišných teplotách

Priečinok	Jedlo	Úroveň police	Režim varenia	Tepl. (°C)	Príslušenstvo	Čas (min.)
HORNÁ	Mrazená pizza (300-400 g)	4	Prúdenie tepla	200-220	Drôtený gril	15-25
SPODNÁ	Mramorovaná bábovka (500-700 g)	1	Prúdenie tepla	170-180	Plech na pečenie	50-60

POZNÁMKA: Vložte jedlo do studenej rúry.

Odporúčanie 2: Varenie pri odlišných režimoch varenia

Priečinok	Jedlo	Úroveň police	Režim varenia	Tepl. (°C)	Príslušenstvo	Čas (min.)
HORNÁ	Kúsky kuraťa (400-600 g)	4	Horný ohrev + Prúdenie vzduchu	200-220	Drôtený rošt + Hlboký plech na pečenie	25-35
SPODNÁ	Zapekané zemiaky (500-1000 g)	1	Prúdenie tepla	170-180	Drôtený gril	30-40

POZNÁMKA: Vložte jedlo do studenej rúry.

TESTOVACIE JEDLÁ

Podľa normy EN 60350

1. Pečenie

Odporúčania na pečenie sa týkajú predhriatej rúry.

Typ jedla	Jedlo a poznámky	Úroveň police	Režim varenia	Tepl. (°C)	Doba varenia v (min.)
Malé koláče	Plech na pečenie	3	Bežný	160-180	15-25
	Hlboký pekáč + Plech na pečenie	1 + 4	Prúdenie tepla	150-170	20-30
Nemastný pórovitý koláč	Plech na pečenie na drôtenej mriežke (stmavnuté, ø 26 cm)	2	Bežný	160-180	20-30
Jablkový koláč	Drôtená mriežka + Plech na pečenie + 2 pružné formy na pečenie (stmavnuté, ø 20 cm)	1 + 3	Prúdenie tepla	170-190	80-100
	Drôtený gril + 2 pružné formy na pečenie (tmavý povrch, ø 20 cm)	1 umiestnený diagonálne	Bežný	170-190	70-80

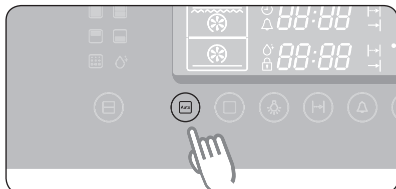
2. Grilovanie

Predhrejte prázdnu rúru na 5 minút pomocou funkcie Veľký gril.
Túto funkciu použite s maximálnou teplotou nastavenou na 300 °C.

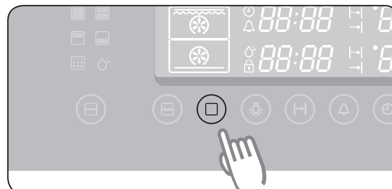
Typ jedla	Jedlo a poznámky	Úroveň police	Režim varenia	Tepl. (°C)	Doba varenia v (min.)
Hrianky z bieleho chleba	Drôtený gril	5	Veľký gril	300	1. 1-2 2. 1-1½
Hovädzie karbonátky	Drôtený gril + Hlboká panvica (na zachytenie vlhkosti)	4	Veľký gril	300	1. 7-10 2. 6 - 9

automatické varenie

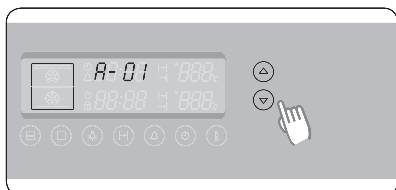
V režime automatického varenia môžete vybrať 40 automatických programov na varenie, opekanie a pečenie. Ak chcete použiť horný, dvojitý alebo spodný režim, vložte oddeľovací prvok.



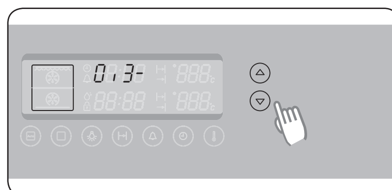
1. Stlačte tlačidlo **výber automatického varenia**.



2. Vyberte želanú funkciu stlačením tlačidla **výber režimu varenia**. (v samostatnom režime tento krok preskočte)



3. Zvolený recept vyberte stláčaním tlačidiel **ovládača času/teploty**.
Počkajte 5 sekúnd.



4. Zvolenú hmotnosť vyberte stláčaním tlačidiel **ovládača času/teploty**.

SAMOSTATNÉ PROGRAMY AUTOMATICKÉHO VARENIA RÚRY

Nasledujúca tabuľka predstavuje 25 automatických programov pre varenie, opekanie a pečenie.
Tieto možno použiť v samostatnom otvore vašej rúry. Rozdeľovač vždy vyberte.
Obsahuje svoje množstvá, hmotnostné rozsahy a príslušné odporúčania.
Režimy a doby varenia boli kvôli vášmu pohodliu predprogramované.
Pri varení sa môžete na tieto pokyny obrátiť. Jedlo vkladajte vždy do studenej rúry.

Nie	Jedlo	Hmotnosť/kg	Príslušenstvo	Úroveň police	Odporúčanie
1	Mrazená pizza	0,3-0,6 0,7-1,0	Drôtený gril	2	pizzu vložte do stredu drôteného grilu.
2	Mrazené hranolčeky do rúry	0,3-0,5 (tenké) 0,6-0,8 (hrubé)	Plech na pečenie	2	Rozmiestnite mrazené hranolčeky do rúry na plechu na pečenie. Prvé nastavenie je určené pre tenké hranolčeky, druhé nastavenie pre hrubé hranolky.
3	Mrazené krokety do rúry	0,3-0,5 0,6-0,8	Plech na pečenie	2	Mrazené zemiakové krokety rozmiestnite na plech.
4	Domáce lasagne	0,3-0,5 0,8-1,0	Drôtený gril	3	Pripravte čerstvé lasagne alebo použite už pripravený výrobok a vložte ho teplovzdornej nádoby s vhodnými rozmermi. Jedlo položte do stredu rúry.

Nie	Jedlo	Hmotnosť/kg	Príslušenstvo	Úroveň police	Odporúčanie
5	**Hovädzie steaky**	0,3-0,6 0,6-0,8	Hlboká panvica s drôteným grilom	4	Položte marinované plátky mäsa jeden vedľa druhého na drôtený gril. Čo najskôr po zapípaní rúry obráťte. Prvé nastavenie je pre tenké bifteky, druhé nastavenie je pre hrubé bifteky.
6	**Pečené mäso**	0,6-0,8 0,9-1,1	Hlboká panvica s drôteným grilom	2	Položte marinované opekané mäso na drôtený gril. Po zapípaní rúry ich obráťte.
7	**Pečená bravčovina**	0,6-0,8 0,9-1,1	Hlboká panvica s drôteným grilom	2	Položte marinované opekané bravčové mäso na drôtený gril. Čo najskôr po zapípaní rúry obráťte.
8	**Jahňacie kotlety**	0,3-0,4 0,5-0,6	Hlboká panvica s drôteným grilom	4	Marinujte jahňacie kotlety. Jahňacie kotlety položte na drôtený gril. Po zapípaní rúry ich obráťte. Prvé nastavenie je pre tenké kotlety, druhé nastavenie je pre hrubé kotlety.
9	**Kúsky kuraťa**	0,5-0,7 1,0-1,2	Hlboká panvica s drôteným grilom	4	Potrite kuracie kúsky olejom a koreninami. Položte marinované kúsky kuraťa jeden vedľa druhého na drôtený gril.
10	**Celé kura**	1,0-1,1 1,2-1,3	Hlboká panvica s drôteným grilom	2	Potrite celé kura olejom a koreninami. Kura položte na drôtený gril. Po zapípaní rúry ich obráťte.
11	**Kačacie prsia**	0,3-0,5 0,6-0,8	Hlboká panvica s drôteným grilom	4	Pripravte kačacie prsia a položte ich na drôtený gril stranou pokrytou tukom smerom nahor. Prvé nastavenie je pre jedny kačacie prsia, druhé nastavenie je pre 2 hrubé kačacie prsia.
12	**Rolka z moriaka**	0,6-0,8 0,9-1,1	Hlboká panvica s drôteným grilom	4	Rolku z moriaka položte na drôtený gril. Po zapípaní rúry ich obráťte.
13	**Ryba pripravená na pare**	0,5-0,7 0,8-1,0	Drôtený gril	2	Vypláchnite a vyčistite ryby, napr. celého pstruha alebo okúňa. Po dĺžke ho položte do oválnej sklenenej nádoby vhodnej do rúry. Pridajte 2-3 polievkové lyžice citrónovej šťavy. Zakryte pokrievkou.
14	**Opekaná ryba**	0,5-0,7 0,8-1,0	Hlboká panvica s drôteným grilom	4	Položte rybiu hlavu k chvostu na drôtený gril. Prvé nastavenie je pre 2 ryby, druhé nastavenie je pre 4 ryby. Program je vhodný na celé ryby, ako pstruh, zubáč alebo hlavátka.
15	**Pečený losos**	0,3-0,4 0,7-0,8	Hlboká panvica s drôteným grilom	4	Stejky z lososa položte na drôtený gril. Po zapípaní rúry ich obráťte.

Nie	Jedlo	Hmotnosť/kg	Príslušenstvo	Úroveň police	Odporúčanie
16	**Pečené zemiaky**	0,4-0,5 0,8-1,0	Plech na pečenie	2	Zemiaky opláchnite a rozrežte na polovice. Potrite olivovým olejom, bylinkami a koreninami. Rovnomerne ich rozmiestnite na plech. Prvé nastavenie je pre malé zemiaky (každý 100 g), druhé nastavenie je pre veľké pečené zemiaky (každý 200 g).
17	**Opekaná zelenina**	0,4-0,5 0,8-1,0	Hlboká panvica	4	Zeleninu, ako napr. nakrájanú zeleninu, kúsky papriky, nakrájaný baklažán, huby a čerešňové paradajky vložte do hlbokej nádoby. Potrite zmesou olivového oleja, byliniek a korenín.
18	**Zeleninové jedlo s chrumkavou kôrkou**	0,4-0,6 0,8-1,0	Drôtený gril	2	Pečenú zeleninu pripravujte v okrúhlej nádobe vhodnej do rúry. Jedlo položte do stredu rúry.
19	**Bábovka**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Drôtený gril	2	Vložte cesto do formy na pečenie potretej maslom vhodných rozmerov pre kysnutý koláč.
20	**Ovocný koláč s tortovým korpusom**	0,3-0,4 (veľký) 0,2-0,3 (tortičky)	Drôtený gril	2	Vložte cesto maslom potretej formy na pečenie koláča. Prvé nastavenie je pre ovocný koláč s tortovým korpusom, druhé nastavenie je pre 5-6 malých tortičiek.
21	**Piškótový koláč**	0,4-0,5 (stredná veľkosť) 0,2-0,3 (malý)	Drôtený gril	2	Cesto vložte do okrúhlej čiernej kovovej formy na pečenie. Prvé nastavenie je pre formu s Ø 26 cm a druhé nastavenie pre malú formu s Ø 18 cm.
22	**Muffiny**	0,5-0,6 0,7-0,8	Drôtený gril	2	Vložte cesto do čiernej kovovej nádoby na pečenie pre 12 muffinov. Prvé nastavenie je pre malé muffiny, druhé nastavenie je pre veľké muffiny.
23	**Chlieb**	0,7-0,8 (biely) 0,8-0,9 (celozrnný)	Drôtený gril	2	Podľa pokynov výrobcu pripravte cesto a vložte ho do čiernej kovovej obdĺžnikovej formy na pečenie (dĺžka 25 cm). Prvé nastavenie je pre biely chlieb (0,7-0,8 kg) a druhé nastavenie je pre celozrnný chlieb (0,8-0,9 kg).
24	**Domáca pizza**	1,0-1,2 1,3-1,5	Plech na pečenie	2	Položte pizzu na plech. Hmotnostné rozsahy obsahujú oblohu, ako napr. omáčka, zelenina, šunka a syr. Nastavenie č. 1 (1,0-1,2 kg) je pre tenkú pizzu a nastavenie 2 (1,3-1,5 kg) je pre pizzu s väčšou oblohou.
25	**Kysnutie cesta**	0,3-0,5 0,6-0,8	Drôtený gril	2	Prvé nastavenie sa odporúča pre kysnutie cesta na pizzu. Druhé nastavenie je vhodné na kysnuté cesto na koláče a chlieb. Vložte ho do veľkej okrúhlej teplovzdornej nádoby a zakryte fóliou.

HORNÉ PROGRAMY AUTOMATICKÉHO VARENIA RÚRY

Nasledujúca tabuľka predstavuje 5 automatických programov pre varenie, opekanie a pečenie. Obsahuje svoje množstvá, hmotnostné rozsahy a príslušné odporúčania.
Režimy a doby varenia boli kvôli vášmu pohodliu predprogramované.
Pri varení sa môžete na tieto pokyny obrátiť. Jedlo vkladajte vždy do studenej rúry.

Nie	Jedlo	Hmotnosť/ kg	Príslušenstvo	Úroveň police	Odporúčanie
1	**Mrazené chlebové rolky**	0,2-0,3 0,4-0,5	Drôtený gril	4	Rohlíky rozložte rovnomerne na drôtený gril.
2	**Mrazená pizza**	0,1-0,2 0,3-0,4	Drôtený gril	5	Mrazenú pizzu dajte do stredu drôteného grilu.
3	**Mrazené pizzové rýchle občerstvenie**	0,2-0,3 0,4-0,5	Drôtený gril	5	Pizza jednohubky rozložte vedľa seba na drôtený gril.
4	**Mrazené rybie prsty**	0,2-0,3 0,4-0,5	Plech na pečenie	5	Rybie prsty rozložte rovnomerne na plech na pečenie. Hmotnostný rozsah 0,2-0,3 kg sa odporúča pre 10 ks, 0,4-0,5 kg pre 15 ks. Po zapípaní otočte.
5	**Mrazené hranolčeky do rúry**	0,4-0,5 0,6-0,7	Plech na pečenie	5	Mrazené hranolky do rúry rozmiestnite na plech na pečenie. Prvé nastavenie odporúčame pre tenké hranolky, druhé nastavenie odporúčame pre hrubé hranolky. Použite papier na pečenie. Otočte po zaznení pípnutia.

SPODNÉ PROGRAMY AUTOMATICKÉHO VARENIA RÚRY

Nasledujúca tabuľka predstavuje 5 automatických programov pre varenie, opekanie a pečenie. Obsahuje svoje množstvá, hmotnostné rozsahy a príslušné odporúčania.
Režimy a doby varenia boli kvôli vášmu pohodliu predprogramované.
Pri varení sa môžete na tieto pokyny obrátiť.
Jedlo vložte do chladnej rúry, ak sa rúra nemá predhriať.

Nie	Jedlo	Hmotnosť/ kg	Príslušenstvo	Úroveň police	Odporúčanie
1	**Mrazený losos v krehkom ceste**	0,2-0,3 0,5-0,6	Plech na pečenie	1	Použite papier na pečenie. 2 ks (0,2-0,3 kg) jemného pečiva položte na plech vedľa seba, prípadne 4 ks (0,5-0,6 kg) do dvoch radov.
2	**Domáci plnený koláč**	0,5-0,6 (malý) 0,9-1,0 (veľký)	Drôtený gril	1	Odporúčame vám predhrievať spodnú rúru na 210 ˚C so zapnutým spodným ohrevom a konvekčným režimom, kým nezaznie pípnutie. Použite čiernu kovovú formu na pečenie. Po predhriatí vložte dnu stred drôteného grilu. Pri prvom nastavení použite formu s Ø 18 cm, pri druhom nastavení formu s Ø 26 cm.
3	**Domáca pizza**	0,2-0,6 0,8-1,2	Plech na pečenie	1	Použite papier na pečenie. Na plech na prípravu pizze dajte 0,2-0,6 kg cesta, prípadne 0,8-1,2 kg na štvorcový plech na pečenie.
4	**Muffiny**	0,5-0,6 0,7-0,8	Drôtený gril	1	Vložte cesto do čiernej kovovej nádoby na pečenie pre 12 muffinov.
5	**Krehké pečivo s ovocím**	0,2-0,3 0,4-0,5	Plech na pečenie	1	4 ks jemného pečiva položte do dvoch radov na plech na pečenie a podložte ich papierom na pečenie. Použite prvé nastavenie pre 4 malé krehké pečivá (0,2-0,3 kg) a druhé nastavenie pre 4 veľké krehké pečivá (0,4-0,5 kg).

DVOJITÉ PROGRAMY AUTOMATICKÉHO VARENIA RÚRY

Pred použitím funkcie dvojitého automatického varenia vložte do rúry oddeľovací prvok. Nasledujúca tabuľka predstavuje 5 dvojitých automatických programov pre varenie, opekanie a pečenie. Tieto programy vám umožnia variť hlavné jedlo a predjedlo, prípadne hlavné jedlo a dezert súčasne. Táto tabuľka obsahuje množstvá, hmotnostné rozsahy a príslušné odporúčania. Režimy a doby varenia boli kvôli vášmu pohodliu predprogramované. Pri varení postupujte podľa odporúčaní. Jedlo vkladajte vždy do studenej rúry.

Nie	Priečinok	Jedlo	Hmotnosť/ kg	Príslušenstvo	Úroveň police	Odporúčanie
1	**Horný**	**Kuracie kúsky**	0,3-0,5 0,8-1,0	Hlboká panvica s drôteným grilom	4	Potrite kuracie kúsky olejom a koreninami. Kúsky položte na drôtený gril kožou smerom nahor.
	Dolný	**Zapekané zemiaky**	0,4-0,6 0,8-1,0	Drôtený gril	1	Použite misku vhodnú do rúry. Vložte do stredu drôteného grilu.
2	**Horný**	**Opekaná zelenina**	0,4-0,5 0,7-0,8	Hlboká panvica	4	Nakrájanú zeleninu (napr. uhorka, paprika, cibuľa, huby, fenykel, baklažán a rajčiny) vložte do hlbokej nádoby. Potrite olivovým olejom a koreninami.
	Dolný	**Pizza chlieb**	0,1-0,2 0,3-0,4	Plech na pečenie	1	Pizza chlieb položte na plech na pečenie a podložte papierom na pečenie.
3	**Horný**	**Opekaná ryba**	0,3-0,5 0,6-0,8	Hlboká panvica s drôteným grilom	4	Ryby (pstruh, pleskáč alebo šťuka) v celosti opláchnite a pripravte. Pridajte citrónovú šťavu, bylinky a koreniny. Šupku potrite olejom a koreninami. Položte na drôtený gril.
	Dolný	**Zemiakové kliny**	0,3-0,4 0,5-0,6	Plech na pečenie	1	Zemiaky opláchnite a vyčistite. Pokrájajte ich na kocky alebo malé zemiaky rozrežte na polovice. Potrite olivovým olejom a koreninami.
4	**Horný**	**Pečené kačacie prsia**	0,3-0,5 (1-2 tenké) 0,6-0,8 (2 hrubé)	Hlboká panvica s drôteným grilom	4	Marinované kačacie prsia položte na drôtený gril tukom pokrytou časťou smerom nahor. Prvé nastavenie je pre kačacie prsia bežnej veľkosti (0,3 kg), druhé nastavenie je pre 2 kačacie prsia (každé 0,4 kg).
	Dolný	**Pečené jablká**	0,4-0,5 0,9-1,0	Drôtený gril	1	Jablká opláchnite, vyberte z nich jadrá a naplňte ich marcipánom alebo hrozienkami. Vložte ich do okrúhlej nádoby vhodnej do rúry.
5	**Horný**	**Muffiny**	0,5-0,6 0,7-0,8	Drôtený gril	4	Vložte cesto do čiernej kovovej nádoby na pečenie pre 12 muffinov.
	Dolný	**Domáca pizza**	0,2-0,6 0,8-1,2	Plech na pečenie	1	Do okrúhlej kovovej nádoby na pečenie pizze vložte 0,2-0,6 kg cesta, prípadne 0,8-1,2 kg na plech na pečenie. Použite papier na pečenie.

čistenie a starostlivosť

SAMOČISTENIE

Tento režim je určený na automatické čistenie rúry.
V tomto režime sa spália zvyšky masti v rúry, ktoré môžete po vychladnutí rúry jednoducho vytrieť.
Rúra sa nahreje až na približne 500 °C.
Počas samočistenia (pyrolytického samočistenia) sa dvierka rúry automaticky uzamknú.

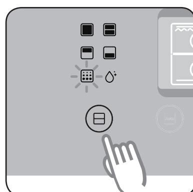
Uzamknutie dvierok ( )	Keď sa rúra nahreje na 300 °C, dvierka sa z bezpečnostných dôvodov automaticky uzamknú.
Odomknutie	Keď teplota rúry klesne pod 260 °C, dvierka sa automaticky odomknú.

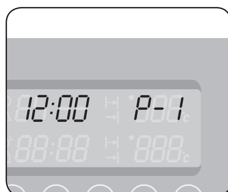
Varovanie

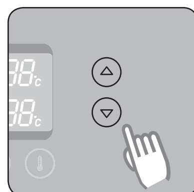
- Počas tohto procesu sa rúra veľmi nahreje.
- Držte deti v bezpečnej vzdialenosti.

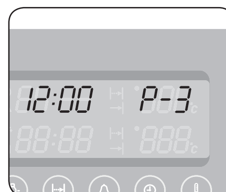
 **POZOR:** Pred vykonaním funkcie samočistenia vyberte všetky diely príslušenstva z rúry.

Najprv ručne odstráňte veľké kusy znečistenia.
Počas samočistenia môže v rúre vzniknúť požiar, keďže veľké kusy zvyškov jedla, masť a šťava z mäsa sú horľavé.









1. Stlačením tlačidla **výberu oddielu** vyberte režim samočistenia.
„ “ bude blikať.

2. Stlačením tlačidiel **ovládača času/teploty** nastavte úroveň 1, 2 alebo 3 podľa úrovne znečistenia rúry. Ak uplynú 5 sekundy bez zvolenia ďalších nastavení, rúra automaticky zaháji prevádzku pri zvolenej úrovni.

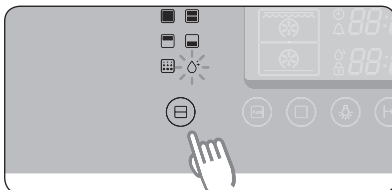
Úroveň	Trvanie
P1 (nízke)	asi 120 minút
P2 (stredné)	asi 150 minút
P3 (vysoké)	asi 180 minút

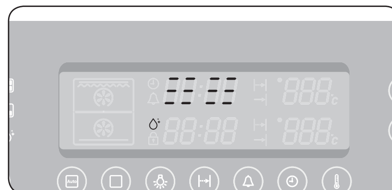
3. Po vychladnutí rúry utrite dvierka rúry a okraje rúry vlhkou handričkou.

ČISTENIE PAROU

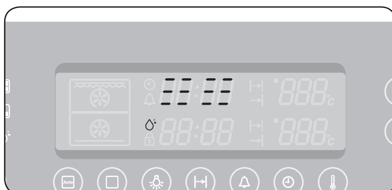
1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Na dno prázdnej rúry nalejte približne 400 ml (¾ pinty) vody.
   Používajte len normálnu vodu a nie destilovanú vodu.
3. Zatvorte dvierka rúry.


UPOZORNENIE: Systém čistenia parou môžete zapnúť len v prípade, ak sa rúra kompletne schladila na izbovú teplotu. Ak systém nefunguje, nechajte ju úplne vychladnúť.





4. Stlačte tlačidlo **výberu oddielu** do režimu čistenia parou a počkajte 5 sekúnd.
   „💧⁺“ začne blikať.



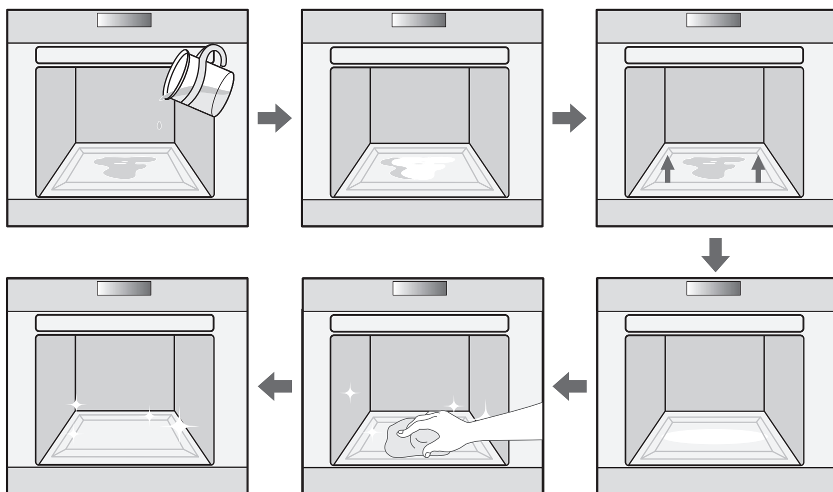


5. Po vyhradenom čase ohrievač dokončí prevádzku a jeho svetlo zostane svietiť.
6. Po dokončení činnosti bude displej blikať a pípnutie upozorní na ukončenie.



7. Stlačte tlačidlo **vypínača napájania,** ak chcete ukončiť prevádzku a vyčistiť vnútro.

Po deaktivácii čistenia parou





TIPY

- Keď otvárate dvierka pred ukončením čistenia parou, dávajte pozor, pretože voda na spodku je horúca.
- Zvyškovú vodu nikdy nenechávajte v rúre na dlhší čas, napríklad cez noc.
- Otvorte dvierka rúry a odstráňte nadbytočnú vodu špongiou.
- Vnútro rúry čistite špongiou a saponátom, jemnou kefou alebo nylonovým kartáčom. Nepoddajnú špinu môžete odstrániť nylonovou metličkou.
- Vápenatý povlak môžete odstrániť tkaninou namočenou v octe.
- Dočista utrite čistou vodou a vysušte jemnou tkaninou (nezabudnite utrieť časti pod tesnením dvierok rúry).
- Ak je rúra veľmi znečistená, mali by ste postup opakovať po vychladnutí rúry.
- Ak je rúra veľmi znečistená tukom, napríklad po opekaní alebo grilovaní, odporúča sa, aby ste pred aktiváciou funkcie čistenia rúry vydrhli čistiacim roztokom nepoddajnú špinu.
- Po vyčistení nechajte dvierka rúry pootvorené pod uhlom 15°, aby ste umožnili dôkladné vysušenie vnútorného lakovaného povrchu.

RÝCHLE SUŠENIE

1. Nechajte dvierka rúry pootvorené o približne 30°.
2. Stlačte tlačidlo **výberu oddielu** do samostatného režimu.
3. Stlačte tlačidlo **výberu režimu varenia**.
4. Stlačte tlačidlá **ovládača času/teploty** do režimu konvekcie.
5. Dobu varenia nastavte na približne 5 minút a teplotu na 50 °C.
6. Na konci cyklu vypnite rúru.



VAROVANIE: Z bezpečnostných dôvodov na čistenie rúry nepoužívajte čističe s vodou pod vysokým tlakom alebo tryskové čističe.

RUČNÉ ČISTENIE



VAROVANIE: Pred čistením sa uistite, že rúra a príslušenstvo sú studené.
Nepoužívajte odierajúce čistiace prostriedky, tvrdé kefy, brúsne kotúče alebo tkaniny, drôtenku, nože, ani iné odierajúce materiály.

Vnútro rúry

- Na čistenie vnútra rúry použite čistú tkaninu a mierny čistiaci prostriedok alebo teplú mydlovú vodu.
- Nečistite tesnenie dvierok.
- Aby ste sa vyhli poškodeniu lakovaných povrchov, použite iba obyčajné čistiace prostriedky na rúry.
- Na odstránenie nepoddajnej špiny použite špeciálny čistiaci prípravok na rúry.

Exteriér rúry

Exteriér rúry, ako napr. dvierka, rúčka a displej, očistite pomocou čistej handričky a jemného čistiaceho prostriedku alebo teplej mydlovej vody a osušte pomocou kuchynskej utierky alebo suchého uteráka.
V dôsledku horúceho vzduchu vychádzajúceho z rúry sa môže na rúčke alebo na tlačidlách zachytiť mastnota alebo nečistoty. Z tohto dôvodu rúčku a tlačidlá po použití rúry očistite.

Príslušenstvo

Po každom použití príslušenstvo umyte a vysušte ho kuchynskou utierkou. Ak je to nutné, namočte ho na 30 minút do teplej mydlovej vody, aby ste uľahčili čistenie.

KATALYTICKÝ LAKOVANÝ POVRCH (VOLITEĽNÉ)

Odstrániteľný kryt skrinky je pokrytý tmavosivým katalytickým smaltom, ktorý sa môže pokryť olejom a mastnotou rozšírenou vzduchom cirkulujúcim pri prúdení tepla.
Tieto povlaky sa odstránia pri 200 °C a vyšších teplotách rúry.

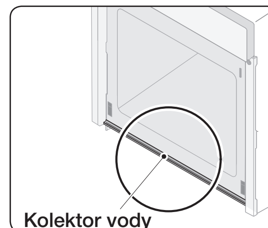
1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Po očistení všetkých vnútorných povrchov rúry nastavte rúru na režim konvekcie pri 250 °C na jednu hodinu.

ČISTENIE KOLEKTORA VODY (VOLITEĽNÉ)

Počas prípravy veľmi vlhkého jedla kolektor vody zbiera nahromadenú vodu. Na kolektore vody sa môžu zachytiť zvyšky jedla. Ak kolektor nevyčistíte, môže dôjsť k poškodeniu vstavaného nábytku. Na ochranu nábytku kolektor vody po varení vyčistite.



VAROVANIE: Ak zistíte, že po varení z kolektora vyteká voda, kontaktujte naše servisné stredisko.

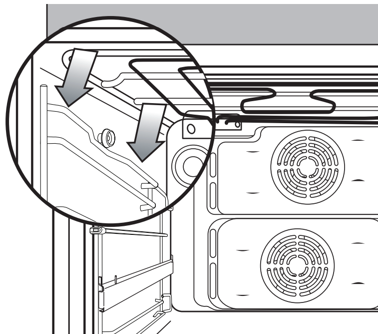


VODIACE LIŠTY (VOLITEĽNÉ)

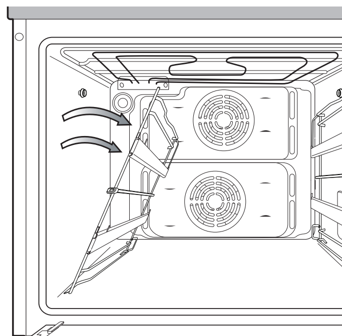
Na vyčistenie vnútra rúry musíte odstrániť obe vodiace lišty.

Odpojenie vodiacich líšt

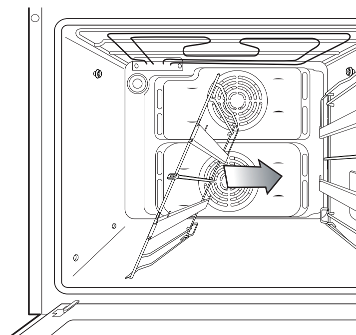
1. Zatlačte stredovú časť z hornej strany vodiacej lišty.



2. Otočte vodiacu lištu o približne 45º.



3. Potiahnite a odpojte bočného bežca zo spodných dvoch otvorov.



 **MONTÁŽ:** Zopakujte kroky 1, 2 a 3 v opačnom poradí.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	RIEŠENIE
Čo by som mal urobiť, ak sa rúra nezahrieva?	• Rúra nemusí byť zapnutá. Zapnite rúru. • Skontrolujte, či sa použili požadované nastavenia. • Domáca poistka mohla vyhorieť alebo sa mohol prepnúť istič. Vymeňte poistky alebo znovu prepnite istič. Ak sa to stane opakovane, obráťte sa na elektrikára.
Čo by som mal urobiť, keď sa rúra nezahrieva ani po nastavení funkcie a teploty?	• Môžu byť problémy s vnútorným elektrickým zapojením. Kontaktujte svoje miestne servisné stredisko.
Čo by som mal urobiť, ak sa objaví chybový kód a rúra sa nezačne zahrievať?	• V zapojení vnútorných elektrických obvodov došlo k poruche. Kontaktujte svoje miestne servisné stredisko.
Čo by som mal urobiť, ak svetlo rúry nesvieti?	• Svetlo rúry je chybné. Kontaktujte svoje miestne servisné stredisko.
Čo by som mal urobiť, ak beží ventilátor rúry bez toho, aby bol nastavený?	• Po použití bude ventilátor rúry bežať, až kým sa rúra neschladí. Ak ventilátor beží aj po vychladnutí rúry, zavolajte do vášho miestneho servisného strediska.
Čo môžem urobiť, ak nefungujú všetky tlačidlá?	• Skontrolujte, či je aktívna funkcia detskej zámky. Ak funkcia detskej zámky nie je aktivovaná, kontaktujte vaše miestne servisné stredisko.

INFORMAČNÉ KÓDY

KÓD	PROBLÉM	RIEŠENIE
S-01	Bezpečnostné vypnutie. Rúra pokračovala v činnosti pri nastavenej teplote po predĺženú dobu. • Pod 105 °C 16 hodín • Od 105 °C do 240 °C 8 hodín • Od 245 °C do Max 4 hodiny	Vypnite rúru a vyberte jedlo. Pred ďalším použitím nechajte rúru vychladnúť.
SE	Tlačidlo je určitý čas stlačené.	Tlačidlá vyčistite a skontrolujte, či na povrchu okolo tlačidla nie je voda. Rúru vypnite a znovu vyskúšajte nastavenie. Ak problém pretrváva, kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.
-dE-	Použitie rozdeľovača je nesprávne.	Vložte rozdeľovač pre horný, dvojitý a dolný režim. Vyberte rozdeľovač pre samostatný režim.
E-**[1)]	Porucha rúry môže spôsobiť nízky výkon a problémy s bezpečnosťou. Ihneď prestaňte rúru používať.	Obráťte sa na miestne stredisko služieb o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

1) ** sa vzťahuje na všetky čísla.

poznámky

poznámky



OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DG68-00533A-00



Řada NV70*57
Řada NV66*57

Vestavěná trouba

uživatelská příručka



Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.

možnosti bez hranic

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung.

SAMSUNG

obsah

používání této příručky

Děkujeme, že jste si vybrali vestavnou troubu SAMSUNG.

Tato uživatelská příručka obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny, které vám pomohou při provozu a údržbě spotřebiče.

Před používáním trouby si přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

V textu této uživatelské příručky jsou použity následující symboly:

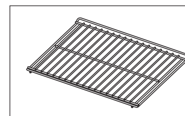
		
VÝSTRAHA nebo VAROVÁNÍ	**Důležité**	**Poznámka**

bezpečnostní pokyny

Instalaci této trouby může provádět pouze oprávněný elektrikář. Instalující pracovník je zodpovědný za připojení spotřebiče ke zdroji napájení v souladu s příslušnými bezpečnostními doporučeními.

⚠ VÝSTRAHA
Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.
Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály.
Je-li napájecí kabel vadný, musí být nahrazen zvláštním kabelem či sestavou, které získáte od výrobce nebo poskytovatele autorizovaného servisu. (pouze modely s pevným připojením)
Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací. (pouze modely s napájecím kabelem)

Po instalaci by měla být zachována možnost odpojení spotřebiče od zdroje napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabelu odpovídajícího pravidlům pro kabeláž.
Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.
⚠ **VÝSTRAHA:** Během používání se mohou zahřát přístupné součásti. Zabraňte malým dětem přibližovat se.
Pokud má tento spotřebič funkci parního čištění nebo samočinného čištění, je nutné před čištěním odstranit veškeré rozlité tekutiny a v troubě nesmí zůstat žádné nádobí. (pouze model s funkcí čištění)
Pokud je tento spotřebič vybaven funkcí samočinného čištění, může se povrch spotřebiče zahřát na vyšší než obvyklou teplotu, proto udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. (pouze model s funkcí čištění)
Používejte pouze teplotní měřák doporučený pro tuto troubu. (pouze modely s teplotním měřákem)
Nesmí se používat parní čistič.
⚠ **VÝSTRAHA:** Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.
⚠ **VÝSTRAHA:** Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Děti bez dozoru by neměly provádět čištění a údržbu spotřebiče.
Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.
Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.
Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.
Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.
Rošt vkládejte nahoru ohnutou stranou dozadu, aby byla zajištěna podpora při vaření velkých porcí. (v závislosti na modelu) 

⚠ VAROVÁNÍ
Pokud byla trouba při přepravě poškozena, nepřipojujte ji.
Spotřebič může ke zdroji napájení připojit pouze elektrikář se zvláštním oprávněním.
V případě poruchy nebo poškození nezkoušejte spotřebič používat.
Opravy může provádět pouze oprávněný technik. Neodborná oprava může vážně ohrozit vás i další osoby. Jestliže je nutné troubu opravit, obraťte se na servisní středisko společnosti SAMSUNG nebo na svého prodejce.
Elektrické vedení a kabely se nesmí dotýkat trouby.
Trouba musí být ke zdroji napájení připojena pomocí schváleného elektrického jističe nebo pojistky. Nikdy nepoužívejte přípojky s více zásuvkami nebo prodlužovací kabely.
Během opravy nebo čištění je třeba vypnout napájení spotřebiče.
Při připojování elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.
Jestliže je tento spotřebič vybaven funkcí pro parní vaření, nepoužívejte jej, pokud je nádržka na vodu poškozena. (pouze model s parní funkcí)
Jestliže je nádržka na vodu prasklá nebo poškozená, spotřebič nepoužívejte a kontaktujte místní servisní středisko. (pouze model s parní funkcí)
Tato trouba je určena pouze k domácí přípravě pokrmů.

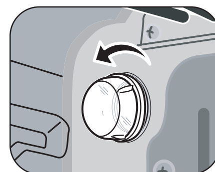
Během provozu jsou vnitřní povrchy velmi horké a mohou způsobit popáleniny. Nedotýkejte se topných těles ani vnitřních povrchů trouby, dokud dostatečně nevychladnou.
Do trouby nikdy nevkládejte hořlavé materiály.
Povrchy trouby se zahřívají, pokud je spotřebič používán při vysokých teplotách nebo delší dobu.
Při vaření zachovávejte opatrnost při otevírání dvířek trouby, neboť horký vzduch a pára mohou rychle uniknout ven.
Při přípravě pokrmů obsahujících alkohol se alkohol může v důsledku vysokých teplot vypařit a páry mohou vzplanout, pokud se dostanou do kontaktu s horkou součástí trouby.
Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.
Během provozu trouby by se děti neměly dostat do její blízkosti.
Zmražené potraviny, například pizzu, je nutné připravovat na velkém roštu. Při použití pekáče může dojít k jeho deformaci v důsledku velkého rozdílu teplot.
Na dno trouby nelijte vodu, dokud je horké.
Během vaření musí být dvířka trouby zavřená.
Nepokrývejte dno trouby alobalem a nepokládejte na ně žádné pekáče ani nádoby. Alobal izoluje teplo, což může vést k poškození smaltovaných povrchů a k neuspokojivým výsledkům při vaření.
Ovocná šťáva zanechává skvrny, které pak nemusí jít ze smaltovaných povrchů trouby odstranit. Pří přípravě vlhkých koláčů používejte hluboký plech.
Nepokládejte pečicí nádoby na otevřená dvířka trouby.
Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty.
Na dvířka nestoupejte, neopírejte se o ně, nesedejte na ně ani na ně nepokládejte těžké předměty.
Neotevírejte dvířka zbytečně velkou silou.
⚠ **VÝSTRAHA:** Neodpojujte spotřebič od zdroje napájení, ani pokud je již proces vaření ukončen.
⚠ **VÝSTRAHA:** Při vaření nenechávejte dvířka trouby otevřená.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Před výměnou kterékoli žárovky v troubě proveďte následující kroky:

- Vypněte troubu.
- Odpojte troubu od elektrické sítě.
- Zabezpečte žárovku a skleněný kryt položením utěrky na dno trouby.
- Žárovky lze koupit v servisním středisku společnosti SAMSUNG.

Světlo vzadu v troubě



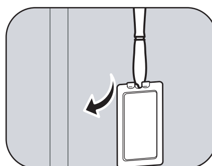
1. Odstraňte kryt otočením proti směru hodinových ručiček a sundejte kovovou objímku, prstenec a vyčistěte skleněný kryt. V případě potřeby vyměňte žárovku za 25wattovou žárovku odolnou proti žáru až do 300 °C.

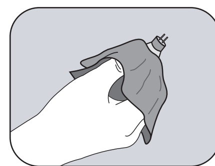
2. V případě potřeby vyčistěte skleněný kryt, kovovou objímku a prstenec.

3. Vložte kovovou objímku a prstenec do skleněného krytu.

4. Vložte skleněný kryt na zpět na místo, odkud jste ho odstranili v kroku 1, a otočením ve směru hodinových ručiček jej připevněte.

Světlo ve stěně trouby (v závislosti na modelu)





1. Při odebírání skleněného krytu podržte dolní konec jednou rukou a zasuňte ostrý plochý nástroj, například kuchyňský nůž, mezi sklo a rám.

2. Odklopte kryt.

3. V případě potřeby vyměňte halogenovou žárovku za 25-40wattovou halogenovou žárovku do trouby odolnou proti žáru až do 300 °C.

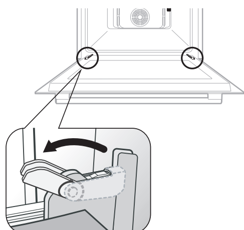
Tip: Při manipulaci s halogenovou žárovkou vždy používejte suchý hadřík, aby se pot z prstů nedostal na povrch žárovky. Zvýšíte tak při vyměňování životnost žárovky.

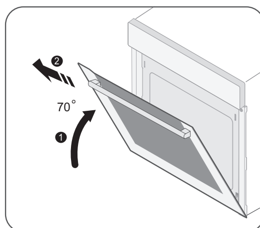
4. Znovu připevněte skleněný kryt.

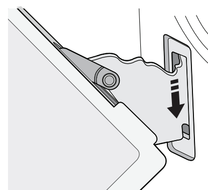
DEMONTÁŽ DVÍŘEK

Při běžném používání by se dvířka neměla demontovat, pokud je to však nutné, například z důvodu čištění, postupujte podle těchto pokynů.

⚠ **VAROVÁNÍ**: Dvířka trouby jsou těžká.





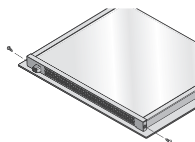


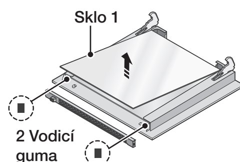
1. Otevřete dvířka a zcela odklopte zámky u obou závěsů.
2. Přivřete dvířka přibližně do úhlu 70°. Oběma rukama uchopte obě strany dvířek trouby a táhněte směrem nahoru, dokud je nevyjmete z obou závěsů.
3. Po vyčištění připevněte dvířka zopakováním kroků 1 a 2 v opačném pořadí. Sklopte zámky na obou závěsech.

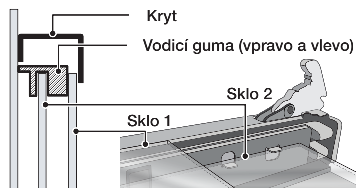
VYJMUTÍ SKEL Z DVÍŘEK

Dvířka trouby jsou vybavena 3 vrstvami skla umístěnými proti sobě. Tyto vrstvy lze vyjmout za účelem čištění.

⚠ **VÝSTRAHA**: Před čištěním skel dvířek je potřeba demontovat dvířka z trouby.







1. Odšroubujte 2 šrouby na pravé a levé straně dvířek.
2. Odstraňte kryt a vyjměte skla 1 a 2 a dvě vodicí gumy ze dvířek.
3. Po vyčištění skel vše znovu připevněte zopakováním kroků 1 a 2 v opačném pořadí. Zkontrolujte správné umístění skel podle obrázku nahoře.

 Dvířka mohou mít v závislosti na modelu 3 až 4 desky skla.

 **DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ**: Při vkládání vnitřního skla 1 otočte tisk směrem dolů a dejte pozor na záměnu se sklem 2.

FUNKCE AUTOMATICKÉ ÚSPORY ENERGIE

- Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasného zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 10 minutách zruší a zobrazí se hodiny.
- Světlo: Při vaření můžete rozsvítit nebo zhasnout světlo stisknutím tlačítka Světlo. Z důvodu úspory energie se světlo v troubě pár minut po spuštění programu vaření samo vypne.



SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (ELEKTRICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

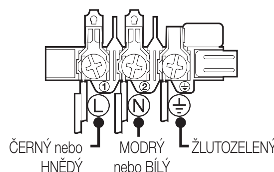
Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

⚠ Bezpečnostní pokyny pro instalaci

Tuto troubu smí instalovat pouze odborný elektrikář. Instalující pracovník je zodpovědný za připojení spotřebiče ke zdroji napájení v souladu s příslušnými bezpečnostními předpisy.

- Při instalaci trouby se nedotýkejte součástí pod proudem.

Připojení k napájení

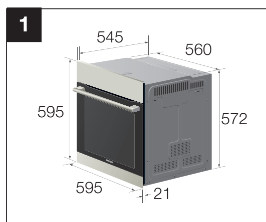


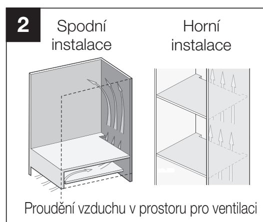
Pokud spotřebič není připojen do sítě pomocí zástrčky, musí být dodán vícepólový odpojovač (s minimálně 3 mm prostoru mezi kontakty), aby byly splněny bezpečnostní předpisy. Napájecí kabel (H05 RR-F nebo H05 VV-F, min. 2,5 mm^2) musí být dostatečně dlouhý pro připojení k troubě, i když troubu vytáhnete zcela ven z vestavné skříňky a položíte ji na zem. Otevřete zadní kryt připojení pomocí šroubováku a před připojením elektrického přívodu k příslušným konektorům uvolněte šrouby svorky kabelu. Trouba je uzemněna přes svorku (⏚). Jako první musí být připojen zelenožlutý kabel uzemnění, který bude delší než ostatní kabely. Je-li trouba připojena k síti pomocí zástrčky, musí tato zástrčka zůstat přístupná i po instalaci trouby. Společnost Samsung nepřebírá žádnou zodpovědnost za nehody zapříčiněné chybějícím nebo vadným uzemněním.

⚠ **VÝSTRAHA:** Dbejte na to, aby se připojovací kabel během instalace někde neskřípl nebo aby se nedostal do kontaktu s horkými částmi trouby.

Instalace do skříňky

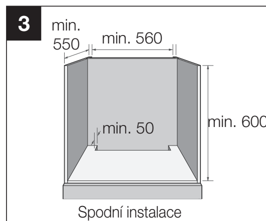
U vestavné skříňky pro instalaci trouby by měly plastové a lepené povrchy být schopny odolávat teplotám do 90 °C na vnitřní straně a do 75 °C na venkovní straně. Společnost Samsung nepřebírá žádnou zodpovědnost za poškození plastových nebo lepených částí skříněk vlivem tepla.



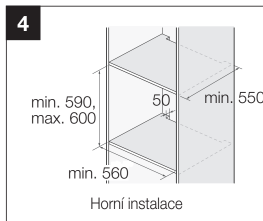


Proudění vzduchu v prostoru pro ventilaci

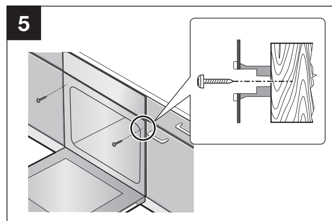
Ve spodní části skříňky, do které se bude trouba instalovat, je potřeba vytvořit prostor pro ventilaci. Pro účely ventilace je potřeba přibližně 50 mm mezera mezi spodní policí a nosnou stěnou. Pokud se trouba instaluje pod varnou desku, je potřeba dodržet instalační pokyny varné desky.



Spodní instalace



Horní instalace

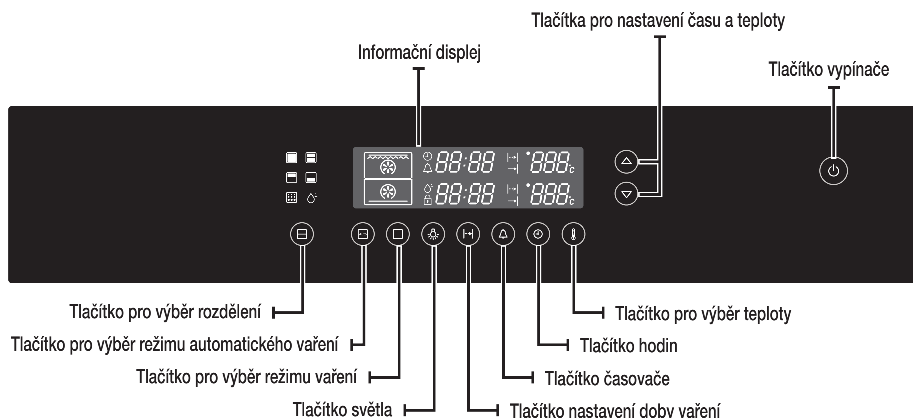


Celý spotřebič zasuňte do skříňky a pevně ho na obou stranách připevněte 2 šrouby. Mezi spotřebičem a přilehlou skříňkou by měla zůstat mezera alespoň 5 mm.
Po instalaci odstraňte ochrannou fólii, pásku, papír a příslušenství z dvířek a vnitřní části trouby. Před odinstalováním trouby ze skříně odpojte napájení a uvolněte dva šrouby po stranách trouby.

⚠ **VÝSTRAHA:** Ve vestavné skříni musí být vytvořen minimální předepsaný prostor pro ventilaci (viz obrázek). Tento otvor nesmí být ničím zakrytý, protože musí zajišťovat proudění vzduchu.

Prvky v přední části trouby, např. dvířka, se mohou u jednotlivých modelů lišit. Rozměry trouby uvedené na obrázku jsou ale u všech modelů stejné.

ovládací prvky trouby

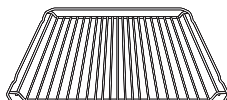




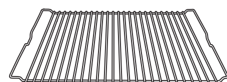
Tlačítko vypínače
Stisknutím zapnete nebo vypnete troubu. Když stisknete tlačítko **vypínače**, vypne se podsvícení tlačítek a displej. Všechna tlačítka kromě tlačítka **vypínače** se tím stanou neaktivní. Po opětovném stisknutím tlačítka **vypínače** se podsvícení ostatních tlačítek a displej znovu rozsvítí. Všechna tlačítka budou nyní aktivní.

příslušenství

Trouba je doplněna následujícím příslušenstvím.



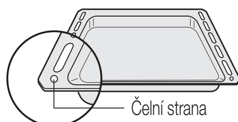
1. **Drátěný rošt** pro použití s kovovými nádobami na vaření, formami na pečení a nádobami na pečení a grilování.



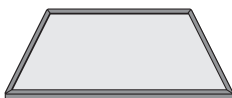
2. **Drátěný rošt** (volitelné) pro pečení.



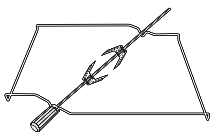
3. **Pečicí plech** (volitelné) pro pečení koláčů a sušenek.



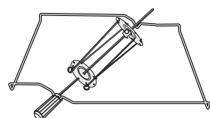
4. **Hluboká pánev** (volitelná) pro pečení nebo zachycování šťáv a omastku.



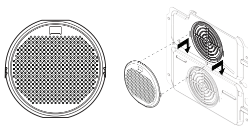
5. **Dělicí příčka** pro horní a dolní režim a režim přípravy dvou jídel. Příčku použijte v zásuvné výšce 3. Na zadní straně trouby je umístěn spínač pro detekci dělicí příčky. Příčku zasuňte až nadoraz.



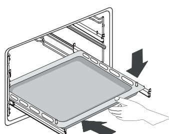
6. **Jehla na ražniči** (volitelná), 2 vidlice, vyjímatelné držadlo a kolébkový držák, který se umisťuje do 3. zásuvné úrovně. Chcete-li používat otočný gril, vložte jehlu do otvoru v zadní stěně trouby. Při používání jehly umístěte na úroveň 1 hlubokou pánev.



7. **Jehla na ražniči a šašlik.** (volitelné)



8. **Tukový filtr.** (volitelné)
   Tukový filtr, který je instalovaný na zadní straně trouby, chrání ventilátor, oválné topné těleso a troubu od nečistot, a to zejména potřísnění tukem. Tukový filtr se doporučuje používat při přípravě masa. Při pečení pečiva a cukroví vždy filtr vyjměte! Pokud by filtr při pečení pečiva nebo cukroví zůstal zasunut, hrozí, že pokrm nebude dostatečně upečen.



9. **Výsuvné kolejničky.** (volitelné)
   - Před vložením roštu nebo plechu nejprve vysuňte kolejničky v příslušné úrovni.
   - Umístěte rošt nebo plech na kolejničky, které pak celé zasunete zpět do trouby. Dvířka trouby zavřete až potom, co jsou výsuvné kolejničky zasunuty do trouby.



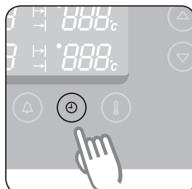
Použití:

- Hlubokou nádobu (bez nožiček) vložte na úroveň 1 pro zachycení šťávy odkapávající při přípravě, případně ji vložte na dno, pokud je opékaný kus masa příliš velký.
- Nasaďte jednu z vidlic na jehlu. Maso, které chcete opékat, nabodněte na jehlu.
- Kolem okraje hluboké pánve můžete rozložit předvařené brambory a zeleninu, aby se opékaly současně s masem.
- Vložte kolébkový držák na prostřední polici a umístěte tak, aby konec ve tvaru „v“ směřoval dopředu.
- Pro usnadnění vkládání jehly lze na její tupý konec přišroubovat úchyt.
- Položte jehlu do kolébkového držáku ostrým koncem směřujícím dozadu a jemně zatlačte, dokud špička jehly nezapadne do otočného mechanismu na zadní stěně trouby. Tupý konec jehly musí být opřen ve tvaru „v“. (Jehla má dva háčky, které by měly být umístěny co nejblíže dvířkům trouby, aby se jehla nepřeklápěla. Tyto háčky slouží také jako držáky pro úchyt.)
- Před zahájením vaření odšroubujte úchyt. Po dokončení přípravy úchyt znovu našroubujte, abyste mohli jehlu snadněji vyjmout z kolébkového držáku.

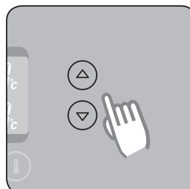


VÝSTRAHA: Veškeré příslušenství a součásti příslušenství, které nejsou určeny pro samočinné čištění, je nutné před čištěním pyrolýzou vyjmout.

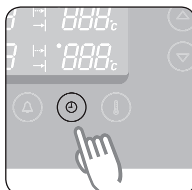
NASTAVENÍ HODIN



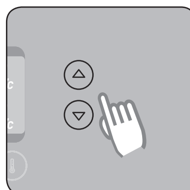

1. Stiskněte tlačítko **Hodiny**.
   Začne blikat symbol „🕘“ a údaj „12: “.



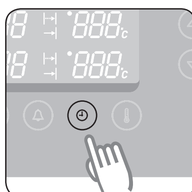

2. Stisknutím **tlačítek pro nastavení času a teploty** nastavte hodiny.
   Příklad: Nastavení času 1:30.
   Vyčkejte přibližně 10 sekund. Hodiny přestanou blikat a zobrazí se nastavená hodina.




3. Stiskněte tlačítko **Hodiny**.
   Začne blikat symbol „🕘“ a údaj „ :00“.




4. Stisknutím **tlačítek pro nastavení času a teploty** nastavte minuty.
   Začne blikat údaj „🕘“.




5. Stisknutím tlačítka **Hodiny** ukončete nastavení hodin a vyčkejte přibližně 10 sekund.
   Přestane se zobrazovat symbol „🕘“ a přestane blikat údaj „30“.
   Na displeji se zobrazí nastavený čas. Spotřebič je nyní připraven k použití.

POČÁTEČNÍ ČIŠTĚNÍ

Před prvním použitím troubu důkladně vyčistěte.



Nepoužívejte ostré ani abrazivní čistící prostředky. Mohlo by dojít k poškození povrchu trouby. Pro trouby se smaltovaným čelem použijte běžně prodávané čistící prostředky.

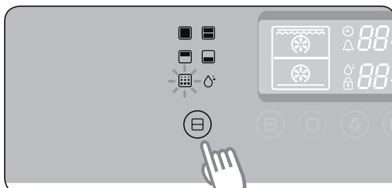
Postup čištění trouby

1. Otevřete dvířka. Rozsvítí se světlo trouby.
2. Vyčistěte všechny plechy, příslušenství a boční žlábky pomocí horké vody nebo tekutého prostředku na mytí nádobí a utřete do sucha čistým měkkým hadříkem.
3. Stejným způsobem vyčistěte vnitřek trouby.
4. Otřete čelní část spotřebiče vlhkou utěrkou.

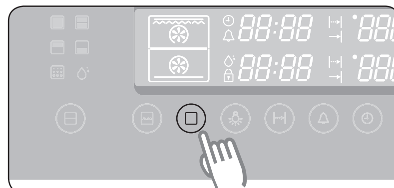
Zkontrolujte správné nastavení hodin. Vyjměte příslušenství a před vlastním použitím troubu na hodinu zapněte v horkovzdušném režimu s teplotou 200 °C. Bude cítit výrazný zápach. Tento jev je normální. Během této doby je však nutné zajistit dobré odvětrání kuchyně.

NASTAVENÍ REŽIMU ROZDĚLENÍ

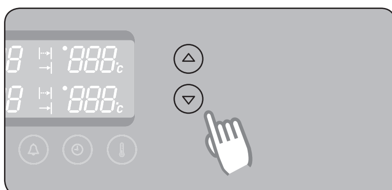
Chcete-li používat horní a dolní režim přípravy nebo režim přípravy dvou jídel, vložte dělicí příčku. Chcete-li používat jednoduchý režim, dělicí příčku vyjměte. K výběru požadovaného režimu použijte tlačítko **pro výběr rozdělení**. Další informace naleznete v následující tabulce.



1. Stisknutím **tlačítka pro výběr rozdělení** vyberte požadované rozdělení.



2. Stiskněte tlačítko **pro výběr režimu vaření**. (v jednoduchém režimu vynechejte)

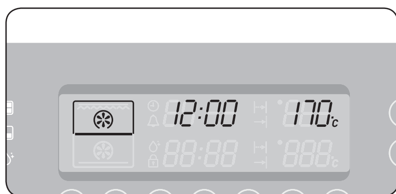


3. Stisknutím **tlačítek pro nastavení času a teploty** vyberte požadovanou funkci trouby. Po uplynutí 3 sekund od posledního stisku tlačítka se trouba automaticky přepne na vybraný režim a funkci.

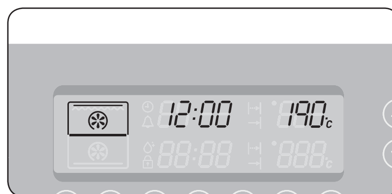
Režim rozdělení	Symbol	Funkce trouby	Dělicí příčka	Informace o použití
Horní režim		**1.** Horkovzdušný režim **2.** Ohřev shora + Horkovzdušný režim **3.** Velký gril	Ano	Tento režim šetří čas a energii při přípravě malého množství jídla.
Režim dvou jídel		Horní i dolní rozdělení	Ano	V tomto režimu můžete připravovat dva pokrmy při různých teplotách.
Dolní režim		**1.** Horkovzdušný režim **2.** Ohřev zdola + Horkovzdušný režim	Ano	Tento režim šetří čas a energii při přípravě malého množství jídla.
Jednoduchý režim		**1.** Horkovzdušný režim **2.** Ohřev shora + Horkovzdušný režim **3.** Běžný režim **4.** Velký gril **5.** Malý gril **6.** Ohřev zdola + Horkovzdušný režim	Č.	
Režim parního čištění			Č.	
Samočisticí režim		**1.** P1 **2.** P2 **3.** P3	Č.	

Horní režim

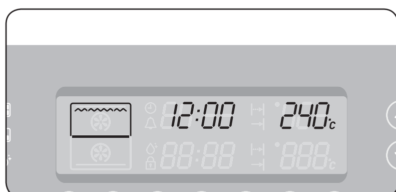
Používá se pouze horní topné těleso. Je třeba vložit dělicí mřížku.



Horkovzdušný režim



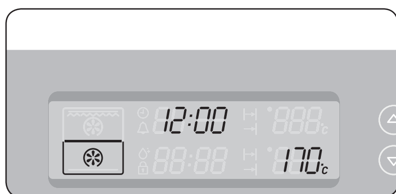
Ohřev shora + Horkovzdušný režim



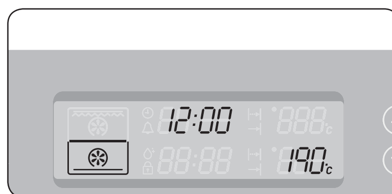
Velký gril

Dolní režim

Používá se pouze dolní topné těleso. Je třeba vložit dělicí mřížku.



Horkovzdušný režim



Ohřev zdola + Horkovzdušný režim

Prezio Pyro_NV66H5737LB_EO_DG68-00533A-00_CZ.indd 16 2014-04-14 3:31:41

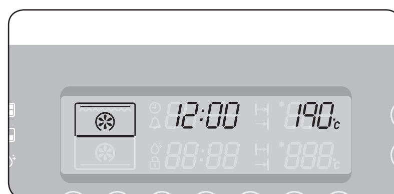
Režim dvou jídel

V tomto režimu je současně aktivní horní i dolní režim přípravy. Je možné nastavit, který režim se aktivuje první. Pokud bude některý z pokrmů v režimu dvou jídel hotový a budete chtít změnit dobu přípravy nebo teplotu ohřevu druhého pokrmu, stiskněte **tlačítko pro výběr rozdělení** a vyberte režim (horní nebo dolní) podle pokrmu, který chcete dál připravovat. Je třeba vložit dělicí mřížku.

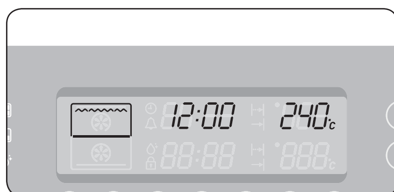
Režim dvou jídel 1: Horní režim se spustí jako první. Dolní režim se spustí, pokud stisknete tlačítko pro **výběr režimu vaření** nebo 15 sekund od chvíle, co byl nastaven horní režim a nedošlo ke změně nastavení.



Horkovzdušný režim

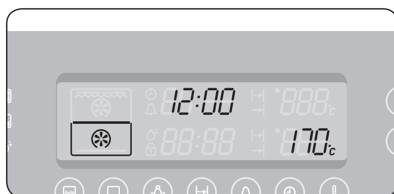


Ohřev shora + Horkovzdušný režim

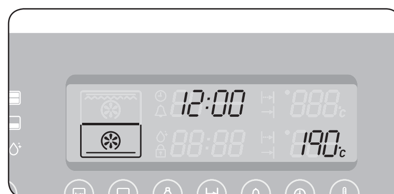


Velký gril

Režim dvou jídel 2: Poté, co se spustí horní režim, se dolní režim spustí, pokud stisknete **tlačítko pro výběr režimu vaření**, nebo uplyne 15 sekund od poslední změny nastavení. V tomto režimu je současně aktivní horní i dolní režim přípravy.

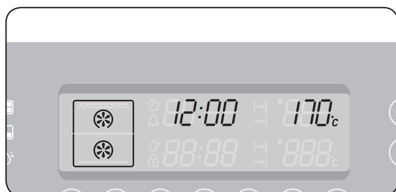


Horkovzdušný režim



Ohřev zdola + Horkovzdušný režim

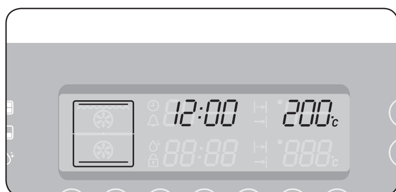
Jednoduchý režim



Horkovzdušný režim



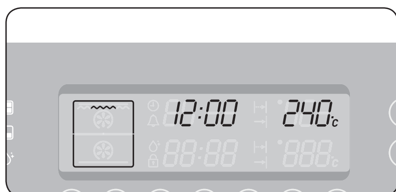
Ohřev shora + Horkovzdušný režim



Běžný režim



Velký gril



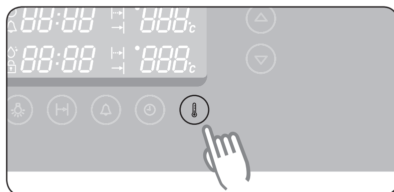
Malý gril

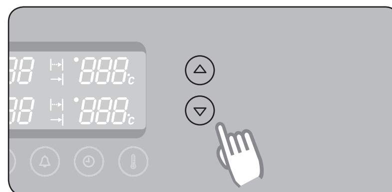


Ohřev zdola + Horkovzdušný režim

NASTAVENÍ TEPLOTY TROUBY

V jednoduchém, horním a dolním režimu





1. Stiskněte tlačítko **Teplota**.

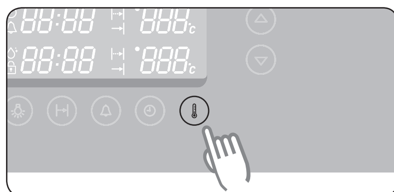
2. Pomocí **tlačítek pro nastavení času a teploty** vyberte požadovanou teplotu v krocích po 5 °C.

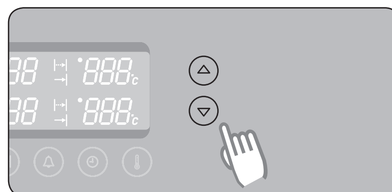
Jednoduchý režim (velký a malý gril)	40 °C až 250 °C (40 °C až 300 °C)
Horní režim	40 °C až 250 °C
Dolní režim	40 °C až 250 °C



Teplotu lze během vaření upravit.
V horkovzdušném režimu se horní a dolní topné těleso střídavě zapínají a vypínají a regulují tak teplotu.

V režimu dvou jídel





1. Stiskněte **tlačítko pro výběr teploty** (horní režim).
   Dvakrát stiskněte **tlačítko pro výběr teploty** (dolní režim).

2. Pomocí **tlačítek pro nastavení času a teploty** vyberte požadovanou teplotu v krocích po 5 °C.

Horní režim (velký gril)	170 °C až 250 °C (200 °C až 250 °C)
Dolní režim	170 °C až 250 °C



Teplotu lze během vaření upravit.

VYPNUTÍ TROUBY

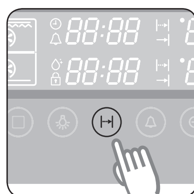


Troubu vypnete stisknutím **tlačítka vypínače**.

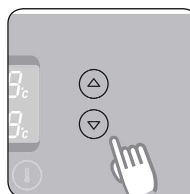
DOBA VAŘENÍ

V průběhu vaření můžete nastavit dobu vaření.

V jednoduchém, horním a dolním režimu



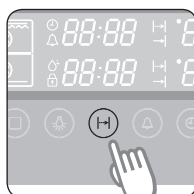






1. Stiskněte tlačítko **Doba vaření**.
   Začne blikat údaj „|⇢| “.

2. Stisknutím **tlačítek pro nastavení času a teploty** vyberte požadovanou dobu vaření.



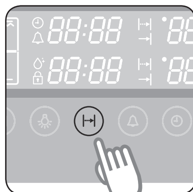
3. Stiskněte tlačítko **Doba vaření**.
   Trouba je nyní nastavena na určenou dobu vaření. Nastavení lze zrušit stisknutím tlačítka **Doba vaření** na 5 sekund.



Dobu vaření lze během vaření podle potřeby upravit pomocí **tlačítek pro nastavení času a teploty**.

V režimu dvou jídel

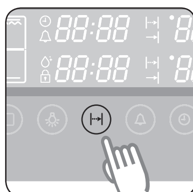
Dobu přípravy v horním a dolním režimu lze nastavit pomocí **tlačítka pro dobu vaření** a **tlačítek pro nastavení času a teploty**.







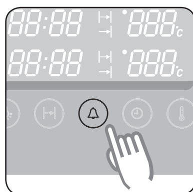
1. Dvakrát stiskněte tlačítko **Doba vaření** (dolní režim) a začne blikat symbol „|→|“.
2. Stisknutím **tlačítek pro nastavení času a teploty** vyberte požadovanou dobu vaření.

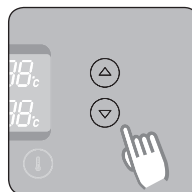



3. Stiskněte tlačítko **Doba vaření**. Trouba je nyní nastavena na určenou dobu vaření. Nastavení lze zrušit stisknutím tlačítka **Doba vaření** na 5 sekund.

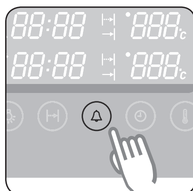

Dobu vaření lze během vaření podle potřeby upravit pomocí **tlačítek pro nastavení času a teploty**.

KUCHYŇSKÝ ČASOVAČ



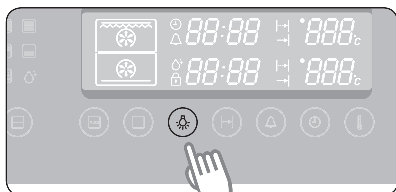

1. Krátce stiskněte tlačítko **Časovač**. Začne blikat symbol „🔔“.
2. Otáčením **tlačítek pro nastavení času a teploty** vyberte požadovanou dobu. **Příklad:** 5 minut




3. Stisknutím tlačítka **Časovač** spustíte časovač. Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál.


Časovač zrušíte stisknutím tlačítka **Časovač** na 2 sekundy.

ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ SVĚTLA

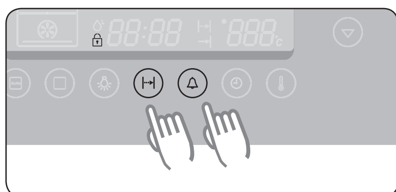


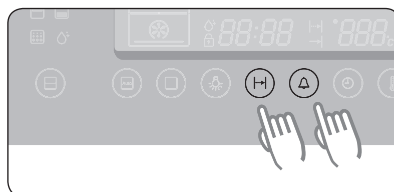
1. Stiskněte tlačítko **Světlo**.

1. stisknutí	Horní a dolní
2. stisknutí	Horní
3. stisknutí	Dolní
4. stisknutí	Vypnuto

 Světlo se za pár minut automaticky vypne.

DĚTSKÁ BEZPEČNOSTNÍ POJISTKA

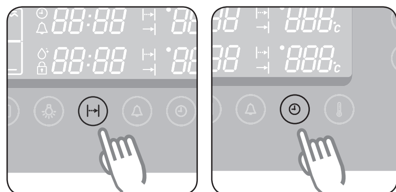


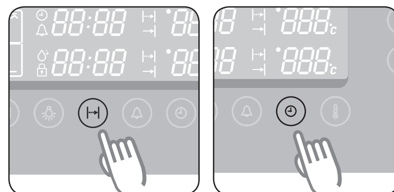


1. Stiskněte současně tlačítka **doby vaření** a **časovače** a podržte je po dobu 3 sekund. Na displeji se zobrazí symbol (🔒).
2. Odemknutí provedete současným stisknutím tlačítka **doby vaření** a **časovače** a podržením po dobu 3 sekund.

 V uzamknutém režimu jsou všechna tlačítka kromě **vypínače** neaktivní.
Funkce uzamknutí je k dispozici bez ohledu na to, zda je trouba v provozu či nikoli.

VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU





1. Chcete-li vypnout zvukové signály, stiskněte na 3 sekundy současně tlačítka **doby vaření** a **hodin**.
2. Chcete-li znovu zapnout zvukové signály, stiskněte na 3 sekundy současně tlačítka **doby vaření** a **hodin**.

FUNKCE TROUBY

Trouba má následující funkce:

Režimy trouby

Následující tabulka obsahuje přehled jednotlivých dostupných režimů a nastavení trouby. Informace, jak používat jednotlivé režimy, naleznete v tabulkách s pokyny k přípravě pokrmů.

Režim	Popis
	Běžný režim Pokrm je ohříván horními a dolními topnými tělesy. Toto nastavení je vhodné pro pečení a opékání.
	Ohřev shora + Horkovzdušný režim Tento režim je vhodný pro pečení masa. V tomto režimu pracuje horní topné těleso a ventilátory, které rozhání horký vzduch od horního a zadního topného tělesa.
	Horkovzdušný režim Pokrm je ohříván horkým vzduchem od zadního topného tělesa, který rozhání dva ventilátory. Toto nastavení poskytuje rovnoměrný ohřev a je ideální pro mražené polotovary, koláče a croissanty. Tento režim lze použít pro pečení ve dvou úrovních.
	Velký gril Pokrm je ohříván horními topnými tělesy. Tento režim doporučujeme pro grilování steaků a párků a rovněž pro přípravu sýrových toastů.
	Malý gril Tento režim je ideální pro grilování menších množství potravin, jako jsou bagety, sýr nebo rybí filety. Protože se v tomto režimu používá pouze menší středové topné těleso, je třeba pokrm umístit do středu drátěného roštu.
	Ohřev zdola + Horkovzdušný režim Horký vzduch od dolního a zadního topného tělesa je rozváděn ventilátory. Tento režim je vhodný pro pečení pokrmů jako jsou koláče, pizza, chléb a tvarohové koláče.

1. ⎕ Běžný režim

Doporučená teplota: 200 °C

Režim běžného použití je ideální pro pečení a přípravu jídel umístěných na jednom roštu. Trouba je ohřívána působením obou topných těles, horního i dolního.

Troubu doporučujeme předehřát v režimu běžného použití.

Pokrm	Zásuvná výška	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min)
Mražené lasagne (500 až 1000 g)	3	Drátěný rošt	180-200	40-50
Celá ryba (např. mořská pražma) (300 až 1000 g) 3 až 4 plátky na každé straně	3	Drátěný rošt + Hluboká pánev	240	15-20
Rybí filety (500 až 1000 g) 3 až 4 plátky na každé straně	3	Pečicí plech	200	13-20
Mražené karbanátky (350 až 1000 g) mleté maso se šunkovou, sýrovou nebo houbovou náplní	3	Pečicí plech	200	25-35
Mražené karbanátky z mletého masa, mrkve, řepy nebo brambor (350 až 1000 g)	3	Pečicí plech	200	20-30
Vepřové kotlety s kostí (500 až 1000 g)	3 + 2	Drátěný rošt + Hluboká pánev	200	40-50
Pečené brambory (rozkrojené na půlku) (500 až 1000 g)	3	Pečicí plech	180-200	30-45
Mražená masová roláda s houbovou náplní (500 až 1000 g)	3	Pečicí plech	180-200	40-50
Piškotový dort (250 až 500 g)	2	Drátěný rošt	160-180	20-30
Bábovka (500 až 1000 g)	2	Drátěný rošt	170-190	40-50
Kynutý koláč na plechu s ovocem a drobenkou (1000 až 1500 g)	2	Pečicí plech	160-180	25-35
Muffiny (500 až 800 g)	2	Drátěný rošt	190-200	25-30



2. Ohřev shora + Horkovzdušný režim

Doporučená teplota: 190 °C

V tomto režimu pracuje horní topné těleso a ventilátor, který neustále rozhání horký vzduch.
Troubu doporučujeme předehřát v režimu Ohřev shora + Horkovzdušný režim.

Pokrm	Zásuvná výška	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min)
Vepřové s kostí (1000 g) POTŘETE OLEJEM A OKOŘEŇTE	3	Drátěný rošt + Hluboká pánev	180-200	50-65
Vepřová plec v alobalu (1000 až 1500 g) POTŘETE MARINÁDOU	2	Pečicí plech	180-230	80-120
Celé kuře (800 až 1300 g) POTŘETE OLEJEM A OKOŘEŇTE	2	Drátěný rošt + Hluboká pánev	190-200	40-65
Plátky ryb nebo masa (400 až 800 g)	3	Drátěný rošt + Hluboká pánev	180-200	15-35
Kuřecí kousky (500 až 1000 g) POTŘETE OLEJEM A OKOŘEŇTE	4	Drátěný rošt + Hluboká pánev	200-220	25-35
Pečené ryby (500 až 1000 g) Použijte žáruvzdornou nádobu. POTŘETE OLEJEM	2	Drátěný rošt	180-200	30-40
Rostbíf (800 až 1200 g) POTŘETE OLEJEM A OKOŘEŇTE	2	Drátěný rošt + Hluboká pánev Přidejte 1 šálek vody	200-220	45-60
Kachní prsa (300 až 500 g)	4	Drátěný rošt + Hluboká pánev Přidejte 1 šálek vody	180-200	25-35

3. Horkovzdušný režim

Doporučená teplota: 170 °C

V tomto režimu je možné péct pečivo až ve třech patrech a je také vhodný pro pečení masa. Vaření probíhá působením topného tělesa na zadní stěně trouby. Teplý vzduch je rozháněn ventilátorem. Troubu doporučujeme předehřát v horkovzdušném režimu.

Pokrm	Zásuvná výška	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min)
Skopové žebírko (350 až 700 g) POTŘETE OLEJEM A OKOŘEŇTE	3	Drátěný rošt + Hluboká pánev	190-200	40-50
Pečené banány (3 až 5 ks), horní část nařízněte nožem a do zářezů přidejte 10 až 15 g čokolády, 5 až 10 g lískových oříšků, kapku oslazené vody a banány zabalte do alobalu.	3	Drátěný rošt	220-240	15-25
Pečená jablka 5-8 kusů (každé 150-200 g) Vykrojte jádřince, přidejte rozinky a džem. Používejte žáruvzdorné nádobí.	3	Drátěný rošt	200-220	15-25
Karbanátky z mletého masa (300 až 600 g)	3	Pečicí plech	190-200	18-25
Roláda s mletým masem a náplní (500 až 1000 g) POTŘETE OLEJEM	3	Pečicí plech	180-200	50-65
Mražené krokety (500 až 1000 g)	2	Pečicí plech	180-200	25-35
Mražené hranolky (300 až 700 g)	2	Pečicí plech	180-200	20-30
Mražená pizza (300 až 1000 g)	2	Drátěný rošt	200-220	15-25
Jablkový koláč s mandlemi (500 až 1000 g)	2	Drátěný rošt	170-190	35-45
Čerstvý croissant (200 až 400 g) (hotové těsto)	3	Pečicí plech	180-200	15-25

4. Velký gril

Doporučená teplota: 240 °C
Režim Velký gril využijete pro grilování většího množství tenčích pokrmů, například steaků, řízků a ryb. Hodí se také pro zapékání toastů. V tomto režimu pracuje horní topné těleso a gril.
Troubu doporučujeme předehřát v režimu Velký gril.

Pokrm	Zásuvná výška	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min)
Párky (tenké) 5-10 ks	4	Drátěný rošt + Hluboká pánev	220	5-8 obrátit 5-8
Párky (tenké) 8-12 ks	4	Drátěný rošt + Hluboká pánev	220	4-6 obrátit 4-6
Toasty 5-10 ks	5	Drátěný rošt	240	1-2 obrátit 1-2
Toasty se sýrem 4-6 ks	4	Drátěný rošt + Plech	200	4-8
Mražené pirohy s náplní (200 až 500 g)	3	Pečicí plech	200	20-30
Hovězí steaky (400 až 800 g)	4	Drátěný rošt + Hluboká pánev	240	8-10 obrátit 5-7

5. Malý gril

Doporučená teplota: 240 °C
Toto nastavení je vhodné pro grilování menšího množství tenčích pokrmů, například steaků, řízků, ryb nebo toastů, umístěných uprostřed plechu. Pracuje pouze horní topné těleso.
Troubu doporučujeme předehřát v režimu Malý gril.
Umístěte pokrm do středu použitého příslušenství.

Pokrm	Zásuvná výška	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min)
Mražený sýr camembert (2-4 ks po 75 g) VLOŽTE DO STUDENÉ TROUBY (před předehřátím)	3	Drátěný rošt	200	10-12
Mražené bagety s náplní (rajčata-mozzarella nebo šunka a sýr)	3	Drátěný rošt + Plech	200	15-20
Mražené rybí prsty (300 až 700 g) VLOŽTE DO STUDENÉ TROUBY (před předehřátím)	3	Drátěný rošt + Plech	200	15-25
Mražený rybí karbanátek (300 až 600 g) VLOŽTE DO STUDENÉ TROUBY	3	Pečicí plech	180-200	20-35
Mražená pizza (300 až 500 g) VLOŽTE DO STUDENÉ TROUBY (před předehřátím)	3	Drátěný rošt + Plech	180-200	23-30

6. Ohřev zdola + Horkovzdušný režim

Doporučená teplota: 190 °C
Režim Ohřev zdola - horkovzdušný režim je ideální pro jídla se šťavnatou náplní a křupavým základem, například pizzu, lotrinský koláč nebo ovocné či tvarohové koláče.
Troubu doporučujeme předehřát v režimu Ohřev zdola + Horkovzdušný režim.

Pokrm	Zásuvná výška	Příslušenství	Teplota (°C)	Doba (min)
Jablkový koláč z kynutého těsta, mražený (350 až 700 g)	3	Drátěný rošt	180-200	15-20
Koláče z listového těsta s náplní, mražené (300 až 600 g) POTŘETE VAJEČNÝM ŽLOUTKEM, VLOŽTE DO STUDENÉ TROUBY (před předehřátím)	3	Pečicí plech	180-200	20-25
Masové koule v omáčce (250 až 500 g) Používejte žáruvzdorné nádobí	3	Drátěný rošt	180-200	25-35
Větrníky (500 až 1000 g) POTŘETE VAJEČNÝM ŽLOUTKEM	3	Pečicí plech	180	15-23
Cannelloni v omáčce (250 až 500 g) Používejte žáruvzdorné nádobí	3	Drátěný rošt	180	22-30
Koláče z kynutého těsta s náplní (600 až 1000 g) POTŘETE VAJEČNÝM ŽLOUTKEM	3	Pečicí plech	180-200	20-30
Domácí pizza (500 až 1000 g)	2	Pečicí plech	200-220	15-25
Domácí chléb (700 až 900 g)	2	Drátěný rošt	170-180	45-55

7. Režim dvou jídel

Režim dvou jídel umožňuje připravit v troubě dva odlišné pokrmy zároveň. Pokud připravujete jídla v horním a dolním prostoru trouby, můžete použít odlišná nastavení teploty, režimu a doby pečení. Můžete například současně grilovat steaky a zapékat brambory. Pokud použijete dělicí příčku, můžete brambory zapéct ve spodním a steaky grilovat v horním prostoru trouby.
Dělicí příčku vložte do zásuvné výšky 3 vždy před začátkem pečení.

Návrh 1: Pečení při rozdílných teplotách

Část	Pokrm	Zásuvná výška	Režim vaření	Teplota (°C)	Příslušenství	Doba (min)
HORNÍ	Mražená pizza (300 až 400 g)	4	Horkovzdušný režim	200-220	Drátěný rošt	15-25
SPODNÍ	Bábovka (500 až 700 g)	1	Horkovzdušný režim	170-180	Pečicí plech	50-60

POZNÁMKA: Pokrm vložte do studené trouby.

Návrh 2: Pečení při rozdílných režimech

Část	Pokrm	Zásuvná výška	Režim vaření	Teplota (°C)	Příslušenství	Doba (min)
HORNÍ	Kuřecí kousky (400 až 600 g)	4	Ohřev shora + Horkovzdušný režim	200-220	Drátěný rošt + Hluboká pánev	25-35
SPODNÍ	Zapékané brambory (500 až 1000 g)	1	Horkovzdušný režim	170-180	Drátěný rošt	30-40

POZNÁMKA: Pokrm vložte do studené trouby.

TESTOVACÍ POKRMY

Podle normy EN 60350

1. Pečení

Doporučení pro pečení platí pro předehřátou troubu.

Typ pokrmu	Nádobí a poznámky	Zásuvná výška	Režim vaření	Teplota (°C)	Doba vaření (min)
Malé koláčky	Pečicí plech	3	Běžný režim	160-180	15-25
	Hluboká pánev + Plech	1 + 4	Horkovzdušný režim	150-170	20-30
Lehký piškotový moučník	Pečicí plech na drátěném roštu (Tmavý povrch, ø 26 cm)	2	Běžný režim	160-180	20-30
Jablečný koláč	Drátěný rošt + Plech + 2 formy na pečení (Tmavý povrch, ø 20 cm)	1 + 3	Horkovzdušný režim	170-190	80-100
	Mřížka grilu + 2 formy na pečení (Tmavý povrch, ø 20 cm)	1 - zasunuto šikmo	Běžný režim	170-190	70-80

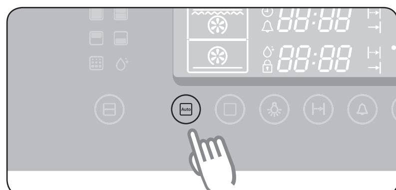
2. Grilování

Na 5 minut předehřejte prázdnou troubu pomocí funkce Velký gril.
Tuto funkci používejte s nastavením maximální teploty na 300 °C.

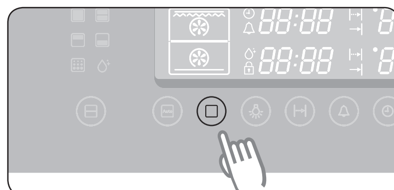
Typ pokrmu	Nádobí a poznámky	Zásuvná výška	Režim vaření	Teplota (°C)	Doba vaření (min)
Toasty z bílého chleba	Drátěný rošt	5	Velký gril	300	1. 1 až 2 2. 1 až 1½
Hamburgery z hovězího masa	Drátěný rošt / Hluboká pánev (pro zachycení odkapávání)	4	Velký gril	300	1· 7 až 10 2· 6 až 9

automatické vaření

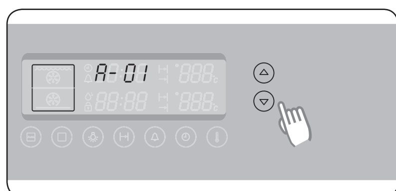
V režimu automatického vaření můžete vybrat 40 automatických programů pro vaření, opékání a pečení. Chcete-li používat horní a dolní režim přípravy nebo režim přípravy dvou jídel, vložte dělicí příčku.



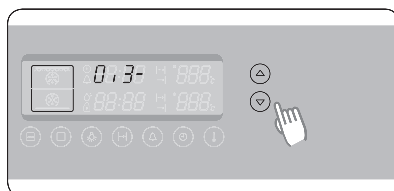
1. Stiskněte tlačítko **pro výběr režimu automatického vaření**.



2. Vyberte požadovanou funkci stisknutím tlačítka **pro výběr režimu vaření**. (v jednoduchém režimu vynechejte)



3. Pomocí **tlačítek pro nastavení času a teploty** vyberte požadovaný recept. Vyčkejte 5 sekund.



4. Pomocí **tlačítek pro nastavení času a teploty** vyberte požadovanou hmotnost.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY VAŘENÍ V JEDNODUCHÉM REŽIMU

Následující tabulka obsahuje 25 automatických programů pro vaření, opékání a pečení.
Tyto programy lze používat v nerozděleném prostoru trouby. Vždy vyjměte dělicí příčku.
Obsahuje množství, rozmezí hmotnosti a příslušná doporučení.
Režimy vaření a časy byly předem naprogramovány pro vaše pohodlí.
Během vaření můžete nahlížet do těchto pokynů. Pokrm vždy vkládejte do chladné trouby.

Č.	Pokrm	Hmotnost/ kg	Příslušenství	Zásuvná výška	Doporučení
1	**Mražená pizza**	0,3-0,6 0,7-1,0	Drátěný rošt	2	Položte zmraženou pizzu do středu drátěného roštu.
2	**Mražené hranolky**	0,3 - 0,5 (tenké) 0,6 - 0,8 (silné)	Pečicí plech	2	Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na plech. První nastavení je pro tenké hranolky, druhé pro silné hranolky.
3	**Mražené krokety**	0,3-0,5 0,6-0,8	Pečicí plech	2	Rozprostřete mražené bramborové krokety na plech.
4	**Domácí lasagne**	0,3-0,5 0,8-1,0	Drátěný rošt	3	Připravte čerstvé lasagne nebo použijte polotovar a vložte je do zapékací nádoby přiměřené velikosti. Umístěte pokrm do středu trouby.

Č.	Pokrm	Hmotnost/ kg	Příslušenství	Zásuvná výška	Doporučení
5	**Hovězí steaky**	0,3-0,6 0,6-0,8	Hluboká pánev a drátěný rošt	4	Položte marinované hovězí steaky jeden vedle druhého na drátěný rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, maso otočte. První nastavení je určeno pro tenké hovězí steaky, druhé nastavení pro silné hovězí steaky.
6	**Hovězí pečeně**	0,6-0,8 0,9-1,1	Hluboká pánev a drátěný rošt	2	Položte marinovanou hovězí pečeni na drátěný rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, pokrm otočte.
7	**Vepřová pečeně**	0,6-0,8 0,9-1,1	Hluboká pánev a drátěný rošt	2	Položte marinovanou vepřovou pečeni na drátěný rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, maso otočte.
8	**Jehněčí kousky**	0,3-0,4 0,5-0,6	Hluboká pánev a drátěný rošt	4	Marinujte jehněčí žebírka. Položte žebírka na drátěný rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, pokrm otočte. První nastavení je určeno pro malé kousky, druhé nastavení pro větší kousky.
9	**Kuřecí kousky**	0,5-0,7 1,0-1,2	Hluboká pánev a drátěný rošt	4	Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je vedle sebe na drátěný rošt.
10	**Celé kuře**	1,0-1,1 1,2-1,3	Hluboká pánev a drátěný rošt	2	Celé kuře potřete olejem a kořením. Položte kuře na drátěný rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, pokrm otočte.
11	**Kachní prsa**	0,3-0,5 0,6-0,8	Hluboká pánev a drátěný rošt	4	Připravte si kachní prsa a položte je na drátěný rošt tučnou stranou nahoru. První nastavení je pro jedny kachní prsa, druhé pro dvoje silná kachní prsa.
12	**Krocaní závitek**	0,6-0,8 0,9-1,1	Hluboká pánev a drátěný rošt	4	Položte krocaní závitek na drátěný rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, pokrm otočte.
13	**Ryba vařená v páře**	0,5-0,7 0,8-1,0	Drátěný rošt	2	Opláchněte a očistěte rybu, například celého pstruha, okouna apod. Položte celé ryby vedle sebe do oválné skleněné varné nádoby. Přidejte 2-3 lžíce citrónové šťávy. Zakryjte poklicí.
14	**Pečené ryby**	0,5-0,7 0,8-1,0	Hluboká pánev a drátěný rošt	4	Položte celé ryby na drátěný rošt. První nastavení je určeno pro 2 ryby, druhé nastavení je pro 4 ryby. Program je vhodný pro celé ryby, jako je například pstruh, candát nebo pražma.
15	**Steaky z lososa**	0,3-0,4 0,7-0,8	Hluboká pánev a drátěný rošt	4	Položte steaky z lososa na drátěný rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, pokrm otočte.

Č.	Pokrm	Hmotnost/ kg	Příslušenství	Zásuvná výška	Doporučení
16	**Zapečené brambory**	0,4-0,5 0,8-1,0	Pečicí plech	2	Opláchnuté brambory rozkrojte na poloviny. Potřete je olivovým olejem, posypte bylinkami a přidejte koření. Rozprostřete rovnoměrně na plech. První nastavení je určeno pro malé brambory (po 100 g), druhé nastavení pro velké brambory (po 200 g).
17	**Pečená zelenina**	0,4-0,5 0,8-1,0	Hluboká pánev	4	Vložte zeleninu, například plátky cukety, kousky papriky, plátky lilku, houby a koktejlová rajčata, do hluboké pánve. Potřete směsí olivového oleje, bylinek a koření.
18	**Zapékaná zelenina**	0,4-0,6 0,8-1,0	Drátěný rošt	2	Připravte si zeleninu na zapékání do oválné varné nádoby. Umístěte pokrm do středu trouby.
19	**Bábovka**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Drátěný rošt	2	Nalijte těsto do přiměřeně velké formy na bábovku vymazané máslem.
20	**Korpus na ovocný koláč**	0,3-0,4 (velký) 0,2-0,3 (dortíky)	Drátěný rošt	2	Nalijte těsto do máslem vymazané dortové formy. První nastavení je určeno pro jeden korpus na ovocný dort, druhé nastavení je určeno pro 5-6 malých dortíků.
21	**Piškotový dort**	0,4-0,5 (střední) 0,2-0,3 (malý)	Drátěný rošt	2	Vložte těsto do kruhové formy z černého plechu k pečení. První nastavení je pro formu o průměru 26 cm, druhé pro menší formu o průměru 18 cm.
22	**Muffiny**	0,5-0,6 0,7-0,8	Drátěný rošt	2	Nalijte těsto do černé kovové formy na 12 muffinů. První nastavení je určeno pro malé muffiny, druhé nastavení je určeno pro velké muffiny.
23	**Chléb**	0,7-0,8 (bílý) 0,8-0,9 (celozrnný)	Drátěný rošt	2	Připravte těsto podle pokynů pro přípravu a vložte je do čtyřhranné pečicí formy z černého kovu (délka 25 cm). První nastavení je určeno pro bílý chléb (0,7-0,8 kg), druhé nastavení pro celozrnný chléb (0,8-0,9 kg).
24	**Domácí pizza**	1,0-1,2 1,3-1,5	Pečicí plech	2	Vložte pizzu na plech. Rozmezí hmotnosti zahrnují náplň, například omáčku, zeleninu, šunku a sýr. Nastavení 1 (1,0 až 1,2 kg) je pro tenké pizzy a nastavení 2 (1,3 až 1,5 kg) je pro pizzy se silnou vrstvou náplně.
25	**Kynutí těsta**	0,3-0,5 0,6-0,8	Drátěný rošt	2	První nastavení je doporučené pro kynutí těsta na pizzu. Druhé nastavení je vhodné pro kynutí těsta pro koláče a chléb. Vložte do velké oválné varné mísy a zakryjte potravinovou fólií.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY VAŘENÍ V HORNÍM REŽIMU

Následující tabulka obsahuje 5 automatických programů pro vaření, opékání a pečení.
Obsahuje množství, rozmezí hmotnosti a příslušná doporučení.
Režimy vaření a časy byly předem naprogramovány pro vaše pohodlí.
Během vaření můžete nahlížet do těchto pokynů. Pokrm vždy vkládejte do chladné trouby.

Č.	Pokrm	Hmotnost/ kg	Příslušenství	Zásuvná výška	Doporučení
1	**Mražené veky**	0,2-0,3 0,4-0,5	Drátěný rošt	4	Zmražené dalamánky rovnoměrně rozložte na drátěný rošt.
2	**Mražená pizza**	0,1-0,2 0,3-0,4	Drátěný rošt	5	Položte mraženou pizzu do středu drátěného roštu.
3	**Mražená mini pizza**	0,2-0,3 0,4-0,5	Drátěný rošt	5	Rozložte malé pizzy vedle sebe na drátěný rošt.
4	**Mražené rybí prsty**	0,2-0,3 0,4-0,5	Pečicí plech	5	Rozprostřete rybí prsty rovnoměrně na plech. Pro 10 ks se doporučuje nastavení 0,2-0,3 kg, pro 15 ks pak 0,4-0,5 kg. Po zaznění zvukového signálu obraťte.
5	**Mražené hranolky**	0,4-0,5 0,6-0,7	Pečicí plech	5	Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na pečicí plech. První nastavení je doporučeno pro tenké hranolky, druhé pro silné hranolky. Položte na pečicí papír. Po zaznění zvukového signálu obraťte.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY VAŘENÍ V DOLNÍM REŽIMU

Následující tabulka obsahuje 5 automatických programů pro vaření, opékání a pečení.
Obsahuje množství, rozmezí hmotnosti a příslušná doporučení.
Režimy vaření a časy byly předem naprogramovány pro vaše pohodlí.
Během vaření můžete nahlížet do těchto pokynů.
Pokud není vyžadována předehřátá trouba, vkládejte pokrm do studené trouby.

Č.	Pokrm	Hmotnost/ kg	Příslušenství	Zásuvná výška	Doporučení
1	**Mražený losos v těstíčku**	0,2-0,3 0,5-0,6	Pečicí plech	1	Položte na pečicí papír. Na plech položte 2 ks (0,2-0,3 kg) lososa v těstíčku vedle sebe nebo 4 ks (0,5-0,6 kg) do dvou řad.
2	**Domácí koláč**	0,5-0,6 (malý) 0,9-1,0 (velký)	Drátěný rošt	1	Dolní část trouby doporučujeme předehřát na 210 ˚C v režimu Dolní ohřev + Horkovzdušný režim, dokud nezazní zvukový signál. Použijte formu z černého kovu. Po předehřátí položte do středu drátěného roštu. První nastavení je určeno pro formu o prům. 18 cm, druhé pro prům. 26 cm.
3	**Domácí pizza**	0,2-0,6 0,8-1,2	Pečicí plech	1	Položte na pečicí papír. Dejte 0,2 až 0,6 kg pizzy na okrouhlý plech, nebo 0,8 až 1,2 kg na čtvercový pečicí plech.
4	**Muffiny**	0,5-0,6 0,7-0,8	Drátěný rošt	1	Nalijte těsto do černé kovové formy na 12 muffinů.
5	**Ovocný závin**	0,2-0,3 0,4-0,5	Pečicí plech	1	Na plech s pečicím papírem položte do dvou řad 4 záviny. První nastavení je pro 4 malé záviny (0,2 až 0,3 kg), druhé nastavení pro 4 velké záviny (0,4 až 0,5 kg).

AUTOMATICKÉ PROGRAMY VAŘENÍ V REŽIMU PŘÍPRAVY DVOU JÍDEL

Před použitím automatického programu v režimu dvou jídel vložte dělicí příčku. Následující tabulka obsahuje 5 automatických programů pro vaření, opékání a pečení v režimu dvou jídel. Tyto programy vám umožňují současně připravit hlavní jídlo a přílohu nebo hlavní jídlo a dezert. Tabulka obsahuje údaje o množství, rozmezí hmotnosti a příslušná doporučení. Režimy vaření a časy byly předem naprogramovány pro vaše pohodlí. Během vaření používejte tyto pokyny. Pokrm vždy vkládejte do chladné trouby.

Č.	Část	Pokrm	Hmotnost/ kg	Příslušenství	Zásuvná výška	Doporučení
1	**Horní**	Kuřecí kousky	0,3-0,5 0,8-1,0	Hluboká pánev a drátěný rošt	4	Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je kůží nahoru na drátěný rošt.
	Dolní	Zapékané brambory	0,4-0,6 0,8-1,0	Drátěný rošt	1	Používejte žáruvzdorné nádobí na pečení. Umístěte do středu drátěného roštu.
2	**Horní**	Pečená zelenina	0,4-0,5 0,7-0,8	Hluboká pánev	4	Do hluboké pánve dejte nakrájenou zeleninu, například cukety, papriky, cibuli, houby, fenykl, baklažán a rajčata. Potřete olivovým olejem a přidejte koření.
	Dolní	Pizza chléb	0,1-0,2 0,3-0,4	Pečicí plech	1	Rozprostřete pizza chléb na pečicí papír na plechu.
3	**Horní**	Pečené ryby	0,3-0,5 0,6-0,8	Hluboká pánev a drátěný rošt	4	Opláchněte a připravte celé ryby, jako je například pstruh, cejn, candát nebo pražma, dochuťte citrónovou šťávou a okořeňte. Potřete kůži olivovým olejem a kořením. Položte na drátěný rošt.
	Dolní	Americké brambory	0,3-0,4 0,5-0,6	Pečicí plech	1	Opláchněte a očistěte brambory. Rozkrájejte na trojhránky, menší brambory rozkrojte na poloviny. Potřete olivovým olejem a přidejte koření.
4	**Horní**	Pečená kachní prsa	0,3-0,5 (1-2 tenké) 0,6-0,8 (2 silné)	Hluboká pánev a drátěný rošt	4	Položte marinovaná kachní prsa tučnou stranou nahoru na drátěný rošt. První nastavení je pro běžná kachní prsa (0,3 kg), druhé pro dvoje silná kachní prsa (po 0,4 kg).
	Dolní	Pečená jablka	0,4-0,5 0,9-1,0	Drátěný rošt	1	Jablka opláchněte, vykrájejte jádřince a naplňte marcipánem nebo hrozinkami. Vložte do oválné varné mísy.
5	**Horní**	Muffiny	0,5-0,6 0,7-0,8	Drátěný rošt	4	Nalijte těsto do černé kovové formy na 12 muffinů.
	Dolní	Domácí pizza	0,2-0,6 0,8-1,2	Pečicí plech	1	Dejte 0,2 až 0,6 kg pizzy na okrouhlý kovový plech, nebo 0,8 až 1,2 kg na čtvercový plech. Položte na pečicí papír.

SAMOČIŠTĚNÍ

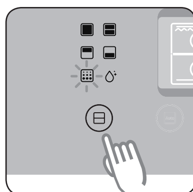
Tento režim slouží pro automatické čištění trouby.
V tomto režimu se spálí zbytkový tuk ve troubě, aby ho šlo po vychladnutí trouby vytřít.
Trouba se zahřeje na přibližně 500 °C.
V průběhu samočinného čištění pyrolýzou zůstanou dvířka trouby automaticky uzamčena.

Uzamčení dvířek ()	Když se trouba zahřeje na 300 °C, dvířka se z bezpečnostních důvodů automaticky uzamknou.
Odemčení	Když se teplota trouby sníží pod 260 °C, dvířka se automaticky odemknou.

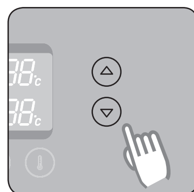
Výstraha
- Během tohoto procesu se trouba hodně zahřeje.
- Děti je potřeba držet v bezpečné vzdálenosti.

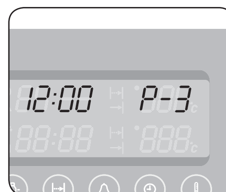
POZOR: Před spuštěním samočinného čištění je potřeba z trouby vyjmout veškeré příslušenství.

Nejprve odstraňte větší kusy nečistot ručně.
Protože je silná vrstva usazenin zbytků jídla, tuku a šťáv z masa hořlavá, může při samočinném čištění dojít k vzplanutí.









1. Stisknutím tlačítka **pro výběr rozdělení** spustíte režim samočinného čištění. Začne blikat symbol „⠿“.
2. Stiskněte **tlačítka pro nastavení času a teploty** na úroveň 1, 2 nebo 3 podle úrovně zanesení trouby. Po uplynutí 5 sekund od posledního stisku tlačítka se trouba automaticky spustí na zvolené úrovni.

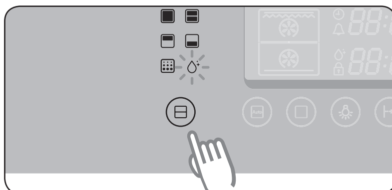
Úroveň	Doba trvání
P1 (nízká)	přibl. 120 minut
P2 (střední)	přibl. 150 minut
P3 (vysoká)	přibl. 180 minut

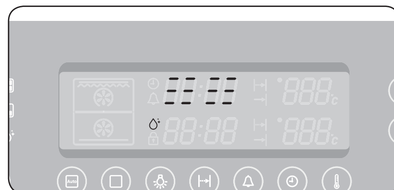
3. Jakmile trouba vychladne, otřete dvířka trouby a podél okrajů trouby směrem ven pomocí vlhkého hadříku.

PARNÍ ČIŠTĚNÍ

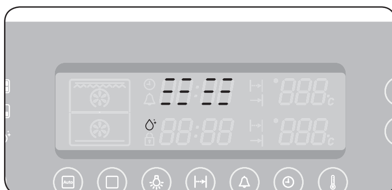
1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Na dno prázdné trouby nalijte přibližně 400 ml vody. Používejte pouze obyčejnou vodu, nikoli destilovanou vodu.
3. Zavřete dvířka trouby.


VAROVÁNÍ: Systém parního čištění lze spustit pouze po úplném vychladnutí trouby na pokojovou teplotu. V případě, že čištění nelze spustit, nechejte troubu vychladnout.





4. Stisknutím tlačítka pro **výběr rozdělení** vyberte režim parního čištění a vyčkejte 5 sekund. Začne blikat symbol „ “.



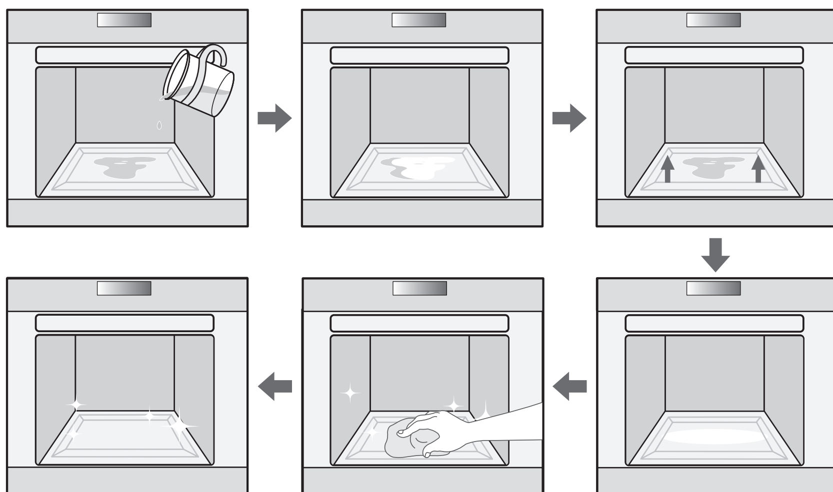


5. Po určité době se vypne topné těleso a světlo zůstane svítit.
6. Po dokončení začne blikat displej a zazní signál.



7. Stisknutím **vypínače** ukončete čištění a vytřete vnitřek trouby.

Po skončení parního čištění



 **TIPY**

- Dávejte pozor při otevírání dvířek před dokončením parního čištění; voda na dně je horká.
- Nikdy nenechávejte zbývající vodu v troubě po delší dobu, například přes noc.
- Otevřete dvířka trouby a odstraňte zbývající vodu pomocí houbičky.
- Pomocí houbičky, měkkého kartáče nebo nylonové drátěnky namočené v čisticím prostředku vytřete vnitřek trouby. Připečenou špínu můžete odstranit nylonovou drátěnkou.
- Usazeniny vodního kamene lze odstranit hadříkem namočeným v octě.
- Vytřete do čista čistou vodou a vysušte suchým hadříkem (nezapomeňte vyčistit prostor pod těsněním dvířek trouby).
- Pokud je trouba velmi znečištěna, můžete postup zopakovat po jejím zchladnutí.
- Jestliže je trouba velmi znečištěna mastnotou, například po opékání či grilování, doporučujeme před aktivací funkce čištění trouby nalít na připečenou špínu čisticí prostředek.
- Po vyčištění nechejte dvířka trouby pootevřená v úhlu 15°, aby mohl vnitřní smaltovaný povrch důkladně vyschnout.

RYCHLÉ SUŠENÍ

1. Nechejte dvířka trouby pootevřená v úhlu přibližně 30°.
2. Stisknutím tlačítka **pro výběr rozdělení** vyberte jednoduchý režim.
3. Stiskněte tlačítko pro **výběr režimu vaření**.
4. Pomocí **tlačítek pro nastavení času a teploty** vyberte horkovzdušný režim.
5. Nastavte dobu vaření přibližně 5 minut a teplotu 50 °C.
6. Po dokončení tohoto postupu troubu vypněte.

 **VÝSTRAHA:** K čištění trouby nepoužívejte vysokotlaké vodní nebo parní čističe.

RUČNÍ ČIŠTĚNÍ

⚠ **VÝSTRAHA:** Před čištěním se přesvědčte, že trouba a příslušenství jsou chladné. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ostré kartáče, drsné tkaniny, drátky, nože či jiné abrazivní materiály.

Vnitřek trouby

- K čištění vnitřních částí trouby použijte čistý hadřík a jemný čisticí prostředek nebo teplou mýdlovou vodu.
- Těsnění dvířek nečistěte ručně.
- Abyste zabránili poškození smaltovaných povrchů trouby, použijte pouze běžné prostředky na čištění trouby.
- K odstranění připečené špíny použijte speciální čistič na trouby.

Vnější části trouby

K čištění vnějších částí trouby použijte čistý hadřík a mírný čisticí prostředek nebo teplou mýdlovou vodu. Vysušte papírovou nebo látkovou utěrkou.
Okolo držadla a tlačítek se může usazovat mastnota a špína, která se tvoří následkem horkého vzduchu vycházejícího z trouby. Po použití trouby proto tyto části vždy očistěte.

Příslušenství

Příslušenství po každém použití umyjte a osušte utěrkou. V případě potřeby je nechte asi 30 minut odmočit v teplé mýdlové vodě pro snazší čištění.

KATALYTICKÝ SMALTOVANÝ POVRCH (VOLITELNÉ)

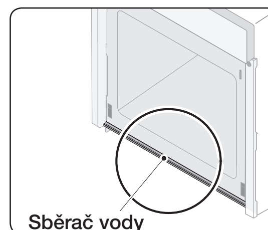
Odnímatelná vnitřní skříň je potažena tmavě šedým katalytickým smaltem, který se může pokrývat olejem a tukem naneseným cirkulujícím vzduchem během pečení v horkovzdušném režimu. Tyto usazeniny při teplotách nad 200 °C shoří.

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Jakmile důkladně vyčistíte vnitřní povrch trouby, nechte troubu běžet v horkovzdušném režimu na 250 °C.

ČIŠTĚNÍ SBĚRAČE VODY (VOLITELNÉ)

Sběrač vody slouží k zachytávání vody vzniklé z vlhkosti při přípravě pokrmu s vysokým obsahem vody. Mohou se zde také usazovat zbytky potravin. Pokud se nebude řádně čistit, může dojít k poškození vestavného nábytku. Sběrač vody je potřeba po vaření vyčistit, aby se chránil okolní nábytek.

⚠ **VÝSTRAHA:** Pokud po vaření zjistíte únik vody ze sběrače vody, obraťte se na servisní středisko.

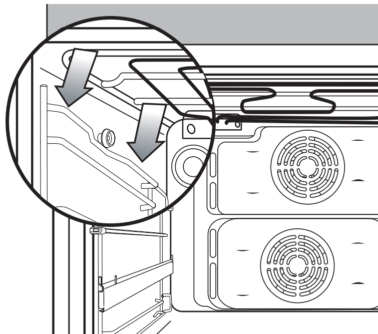


BOČNÍ ŽLÁBKY (VOLITELNÉ)

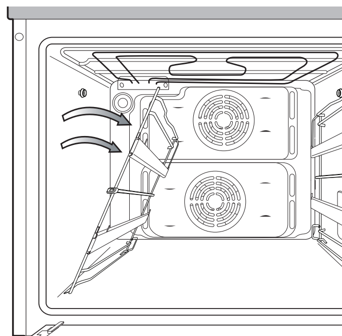
Při čištění vnitřku trouby lze oba boční žlábky demontovat.

Demontáž bočních žlábků

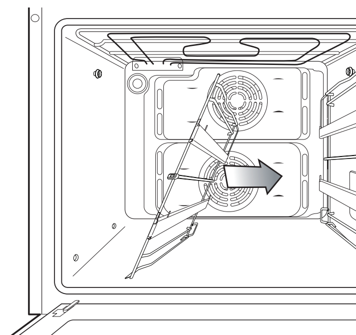
1. Zatlačte na prostředek horní části boční vodicí lišty.



2. Vykloňte boční vodicí lištu asi o 45°.



3. Vytáhněte boční žlábek ze spodních dvou otvorů.



 **PŘIPOJENÍ:** Zopakujte kroky 1, 2 a 3 v opačném pořadí.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Jak postupovat, pokud se trouba nezahřívá?	• Trouba zřejmě není zapnuta. Zapněte troubu. • Zkontrolujte, zda jsou nastaveny správné hodnoty. • Mohlo dojít ke spálení bytové pojistky nebo k vypadnutí jističe okruhu. Vyměňte pojistky nebo znovu nastavte okruh. Pokud k těmto potížím dochází opakovaně, zavolejte elektrikáře.
Jak postupovat, pokud se trouba nezahřívá ani po nastavení funkce a teploty trouby?	• Mohlo dojít k problémům s interními elektrickými spojeními. Zavolejte místní servisní středisko.
Jak postupovat, pokud se zobrazí kód chyby a trouba se nezahřívá?	• Došlo k poruše spojení interního elektrického okruhu. Zavolejte místní servisní středisko.
Jak postupovat, pokud se nerozsvítí světlo trouby?	• Světlo trouby je vadné. Zavolejte místní servisní středisko.
Jak postupovat, pokud se sám od sebe zapnul ventilátor trouby?	• Po použití trouby se spustí ventilátor a zůstane spuštěný, dokud trouba nezchladne. Pokud ventilátor běží i po vychladnutí trouby, obraťte se na místní servisní středisko.
Jak postupovat, pokud nefungují tlačítka?	• Ujistěte se, že není zapnuta funkce dětské pojistky. Pokud není zapnuta funkce dětské pojistky, obraťte se na místní servisní středisko.

INFORMAČNÍ KÓDY

KÓD	PROBLÉM	ŘEŠENÍ
S- 01	Bezpečnostní vypnutí. Trouba byla v provozu při nastavené teplotě příliš dlouho. • Méně než 105 °C po dobu 16 hodin • 105 °C až 240 °C po dobu 8 hodin • 245 °C až maximální teplota po dobu 4 hodin	Vypněte troubu a vyjměte potraviny. Před dalším použitím nechejte troubu zchladnout.
SE	Tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho.	Vyčistěte tlačítka a ujistěte se, že povrch a okolí tlačítek jsou suché. Vypněte troubu a znovu použijte požadovanou funkci. Pokud se problém bude opakovat, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.
-dE-	Dělicí příčka není správně použita.	V horním a dolním režimu a režimu přípravy dvou jídel vložte dělicí příčku. Při jednoduchém režimu dělicí příčku vyjměte.
E-**[1)]	Chyba trouby může snížit výkon a způsobit bezpečnostní potíže. Ihned přestaňte troubu používat.	Obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti Samsung.

1) ** platí pro všechna čísla.

poznámky

poznámky



DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DG68-00533A-00



NV70*57 Series
NV66*57 Series

Built-in Oven

user manual



This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.



contents

using this manual

Thank you for choosing SAMSUNG Built - In Oven.

This user Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this Owner's Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:

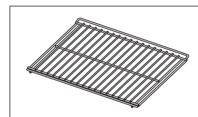
		
WARNING or CAUTION	**Important**	**Note**

safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

⚠ WARNING
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorised service agent. (fixed wiring type model only)
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (power cord type model only)
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
⚠ **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
If this appliance has steam or self cleaning function, excess spillage must be removed before cleaning and all utensils should not be left in the oven during steam cleaning or self cleaning. (cleaning function model only)
If this appliance has self cleaning function, during self cleaning the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (cleaning function model only)
Only use the temperature probe recommended for this oven. (temperature sensing probe model only)
A steam cleaner is not to be used.
⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
Please put the bent up frame side to the back, in order to support the restposition when cooking big loads. (depending on model) 

⚠ CAUTION
If the oven has been damaged in transport, do not connect it.
This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.
In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.
Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service Centre or your dealer.
Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.
The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.
The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.
Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.
If this appliance has steam cooking function, do not operate this appliance when the water supply cartridge is damaged. (Steam function model only)
When the cartridge is cracked or broken, do not use it and contact your nearest service center. (Steam function model only)
This oven has been designed only for the cooking of household foods.
During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.
Never store flammable materials in the oven.
The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.
When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.
When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

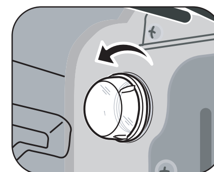
Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.
Frozen foods such as pizzas should be cooked on the big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
Do not pour water into the bottom of the oven when it is hot.
The oven door must be closed during cooking.
Do not line the oven bottom with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminium foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
Fruit juices will leave stains, which can become permanent on the enamel surfaces of the oven. When cooking very moist cakes, use the deep pan.
Do not rest bakeware on the open oven door.
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.
Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.
Do not open the door with unnecessarily strong force.
⚠ **WARNING:** Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.
⚠ **WARNING:** Do not leave the door open while oven is cooking.

BULB EXCHANGE

⚠ **Danger of electric shock! Before replacing any of the oven bulbs, take the following steps:**

- Switch oven Off.
- Disconnect the oven from the mains.
- Protect the oven light bulb and the glass cap by laying a cloth on the bottom of the oven compartment.
- Bulbs can be purchased from the SAMSUNG Service Centre.

Rear oven light



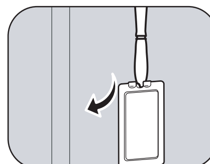
1. Remove cap by turning anti-clockwise and remove the metal ring, the sheet ring and clean the glass cap. If necessary, replace the bulb with a 25 watt, 300 °C heat-resistant oven light bulb.

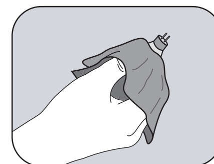
2. Clean the glass cap, the metal ring and the sheet ring if necessary.

3. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.

4. Replace glass cap where you have removed it in step 1 and turn it clockwise to keep it in place.

Oven side light (Depending on model)





1. To remove the glass cover, hold the lower end with one hand, insert a flat sharp implement such as a table knife between the glass and the frame.

2. Pop out the cover.

3. If necessary, replace the halogen bulb with a 25-40 watt, 300 °C heat resistant halogen oven light bulb.

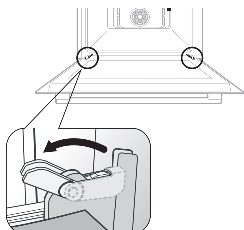
Tip: Always use a dry cloth when handling a halogen bulb to prevent sweat from fingers being deposited on the bulb surface. It increases the life of the bulb when you exchange the bulb.

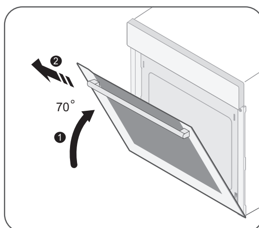
4. Reattach the glass cover.

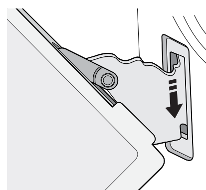
DOOR REMOVAL

For normal use, the oven door must not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning purposes, follow these instructions.

CAUTION: The oven door is heavy.





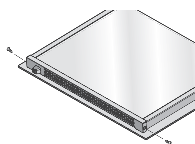


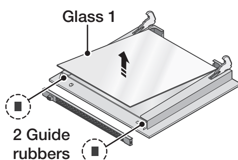
1. Open the door and flip open the clips at both hinges completely.
2. Close the door by approximately 70°. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle and lift and pull upwards until the hinges can be taken out.
3. After cleaning, for attaching the door repeat the 1 and 2 steps in revers order. The clip on the hinge should be closed on both sides.

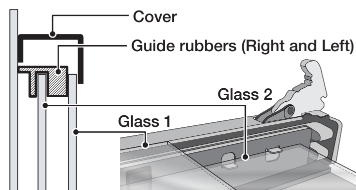
DOOR GLASS REMOVAL

The oven door is equipped with 3 sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.

WARNING: The oven door must be removed from the oven for cleaning the door glasses.







1. Remove 2 screws on the left and right sides of the door.
2. Detach the cover and remove glass 1, 2 and 2 guide rubbers from the door.
3. After cleaning the door glasses, for assembly repeat 1, 2 steps in revers order. Check the right locations of glasses with above picture.

The quantity of door glass is different from 3 EA to 4 EA model by model.

IMPORTANT: When assembly the inner glass 1, make sure not to use glass 2 and put printing to direction below.

AUTO ENERGY SAVING FUNCTION

- If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 10 minutes.
- Light : During cooking process, you can switch off Oven lamp by pressing ‘Oven light’ button. For energy saving, the oven lighting is switched off a few minutes after cooking program has started.



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

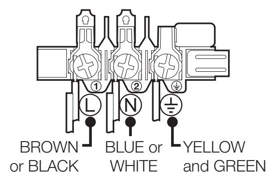
installation

Safety instructions for the installation

This oven may be installed only by an approved electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the main supply, while observing the relevant safety regulations.

- Ensure protection from live parts when installing the oven.

Power connection

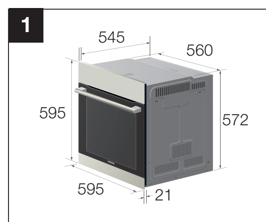


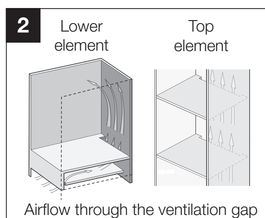
If the appliance is not connected to the mains with a plug, a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm contact spacing) must be provided in order to satisfy safety regulations. The power cable (H05 RR-F or H05 VV-F, min., 2.5 mm^2) must be of sufficient length to be connected to the oven, even if the oven stands on the floor in front of its built-in cabinet. Open the rear connection cover of the oven with a screwdriver and loosen the screws of the cable clamp before you connect the power lines to the relevant connection terminals. The oven is earthed via the (⏚)-terminal. The yellow and green cable(earth connection) must be connected first and be longer than the others. If the oven is connected to the mains with a plug, this plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung will take no responsibility for accidents that originate from a missing or faulty earth connection.

WARNING: Do not allow the connecting cable to become trapped during installation, and prevent it coming into contact with hot parts of the oven.

Installation in the cabinet

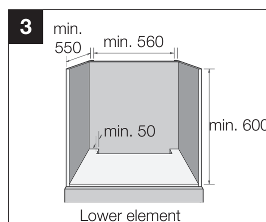
With built-in furniture, plastic surfaces and adhesive for the oven should be resistant to 90 °C inside of the furniture and to 75 °C for adjacent furniture. Samsung will take no responsibility for damage of plastic surfaces or adhesive from the heat.



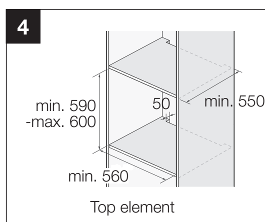


Airflow through the ventilation gap

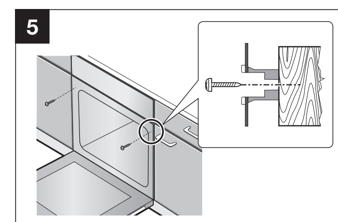
There should be a ventilation gap in the base of the kitchen cabinet where the oven is to be placed. For ventilation, a gap of about 50 mm should be left between the lower shelf and the supporting wall. If the oven is to be installed below a hob, the hob's installation instructions should be followed.



Lower element



Top element

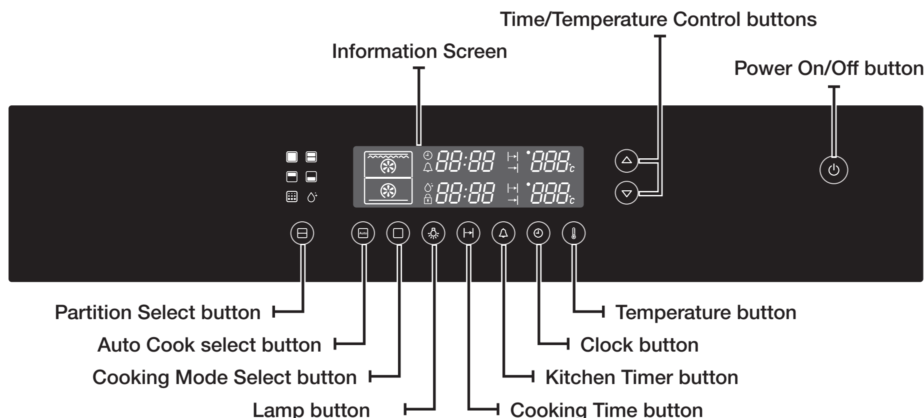


Push the appliance completely into the cabinet and fix the oven firmly on both sides using 2 screws. Make sure that a gap of at least 5 mm should be left between the appliance and the adjacent cabinet.
After installation, remove the vinyl protective film, tape, paper and accessories from the door and inside of oven. Before uninstalling the oven from the furniture, disconnect the oven from the power supply and release the 2 screws on the both sides of the oven.

WARNING: The built-in furniture must have a minimum ventilation gap for Air-flow as shown on picture. Do not cover this hole with strips of wood, for this is used to provide ventilation.

The front exterior of the oven such as handle is different model by model. But the size of the oven in the picture is same.

oven controls

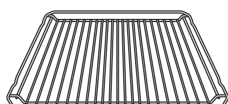




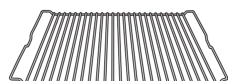
Power On/Off button
You can press the oven on or off.
If you press the **Power On/Off** button, the lights for the buttons and the display panel are turned off. As a result, all buttons other than the **Power On/Off** button are deactivated.
Pressing the **Power On/Off** button again will turn the lights of the other buttons and the display panel back on. Consequently, all buttons are reactivated.

accessories

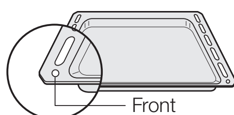
The following accessories are provided with your oven.



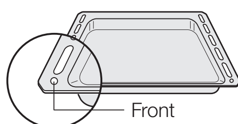
1. **Wire grill**, for dishes, cake tins, roasting and grilling trays.



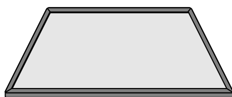
2. **Wire roast** (Optional), for roasting.



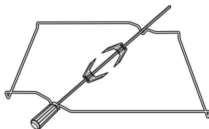
3. **Baking tray** (Optional), for cakes and biscuits.



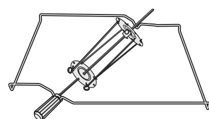
4. **Deep pan** (Optional), for roasting or collecting meat juices or fat drippings.



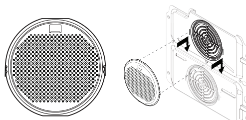
5. **Divider**, for the upper, lower and twin modes. Use inserted in level 3. There is a divider-sensing switch on the rear wall of the cooking compartment. Insert into the back completely.



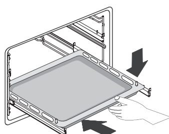
6. **Rotisserie spit** (Optional), 2 prongs, a removable handle and a cradle, which fits into the 3rd shelf from the bottom. To use the rotisserie, fit the spit into the hole in the rear wall of the oven's interior. Place the deep pan on level 1 when using the spit.



7. **Rotisserie spit and Shasilik.** (Optional)



8. **Grease filter.** (Optional)
   The grease fi lter installed on the back oven interior wall protects the fan, round heater, and the oven from impurity, particularly spattering fat. When cooking meat, we recommend using the fat fi lter. When baking pastry, always remove the fi lter! If the fi lter is installed when baking pastry or cakes, the results can be quite poor.



9. **Telescopic rails** (Optional)
   - To insert the wire shelf or tray, first slide out the telescopic rails for one particular level.
   - Place the wire shelf or tray on the rails and push them back completely into the oven. Close the oven door only after you have pushed the telescopic rails into the oven.



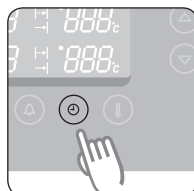
To use it:

- Place the deep pan (no trivet) at level 1 to collect the cooking juices or on the bottom of the oven if the piece of meat to be roasted is too big.
- Slide one of the forks onto the spit; put the piece of meat to be roasted onto the spit;
- Parboiled potatoes and vegetables can be placed around the edge of the deep pan to roast at the same time.
- Place the cradle on the middle shelf and position with the "v" shape at the front.
- To help insert the spit, the handle can be screwed onto the blunt end.
- Rest the spit onto the cradle with the pointed end towards the back and gently push until the tip of the spit entres the turning mechanism at the back of the oven. The blunt end of the spit must rest on the "v" shape. (The spit has two lugs which should be nearest to the oven door so to stop the spit going forward, the lugs also act as a grip for the handle.)
- Before cooking unscrew the handle. After cooking screw the handle back on to help remove the spit from the cradle.



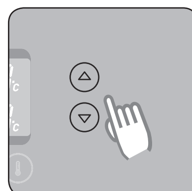
WARNING: All accessory parts and unsuitable accessories for self cleaning should be removed for pyrolytic cleaning.

SETTING THE CLOCK

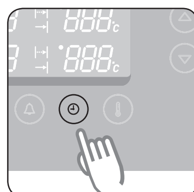




1. Press the **Clock** button. The "⏲" and "12: " will blink.

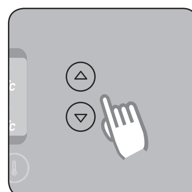


2. Press the **Time/Temperature Control** buttons to set the hour of the day.
   Example: To set 1:30
   Wait for about 10 seconds. The clock stops blinking and shows the set hour.

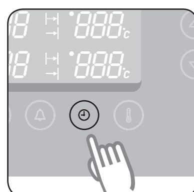




3. Press the **Clock** button. The "⏲" and " :00" will blink.



4. Press the **Time/Temperature Control** buttons to set the minute of the time. "⏲" will blink.





5. Press the **Clock** button to finish setting the clock or wait for about 10 seconds. "⏲" will disappear and "30" will stop blinking. The display shows the time of day. The appliance is now ready to use.

INITIAL CLEANING

Clean the oven thoroughly before using for the first time.



Do not use sharp or abrasive cleaning materials. These could damage the oven surface. For ovens with enamel fronts, use commercially available cleaning agents.

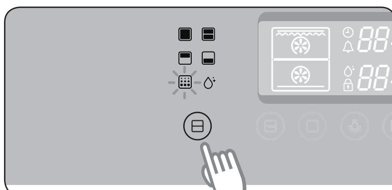
To clean the oven

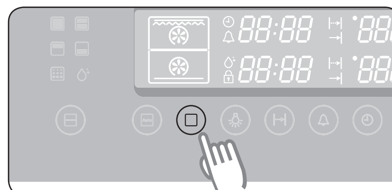
1. Open the door. The oven light comes on.
2. Clean all oven trays, accessories and side runners with warm water or washing - up liquid and polish dry with a soft clean cloth.
3. Wash the oven interior in the same way.
4. Wipe the front of the appliance with a damp cloth.

Check that the clock is set correctly. Remove accessories and operate the oven at the convection setting at 200 °C for 1 hour before using. There will be a distinctive odor; this is normal, but ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

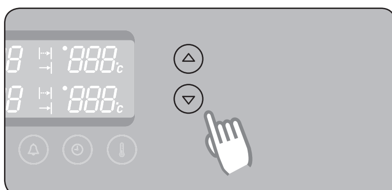
SETTING THE DIVIDER MODE

For upper, twin and lower modes, insert the divider. For single mode, remove the divider. And then press the **Partition Select** button to select the mode you want. For further details, see the table below.





1. Press the **Partition Select** button to select the desired partition.
2. Press the **Cooking Mode Select** button. (skip this step in single mode)

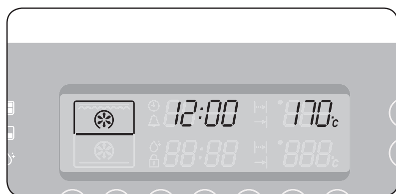


3. Press the **Time/Temperature Control** buttons to select the desired oven function. If 3 seconds have elapsed and there are no further adjustments, the oven will begin automatically in the selected mode and function.

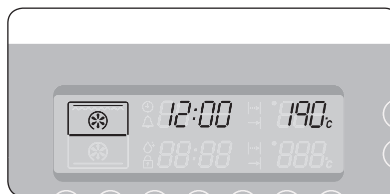
Divider Mode	Marking	Oven Function	Insert Divider	Usage Information
Upper Mode		**1.** Convection **2.** Top Heat + Convection **3.** Large Grill	Yes	This mode saves energy and time when cooking small amounts of food.
Twin Mode		Both Upper and Lower Partition Function	Yes	You can cook two dishes at two different temperatures at the same time.
Lower Mode		**1.** Convection **2.** Bottom Heat + Convection	Yes	This mode saves energy and time when cooking small amounts of food.
Single Mode		**1.** Convection **2.** Top Heat + Convection **3.** Conventional **4.** Large Grill **5.** Small Grill **6.** Bottom Heat + Convection	No	
Steam Clean Mode			No	
Self Clean Mode		**1.** P1 **2.** P2 **3.** P3	No	

Upper mode

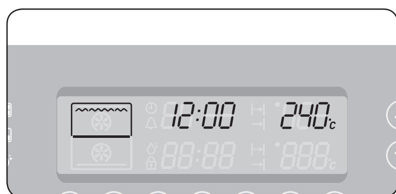
Only the upper heating element operates. The divider should be inserted.



Convection



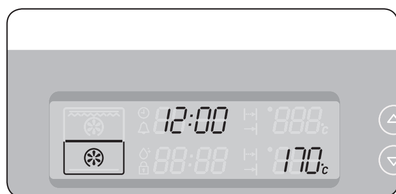
Top Heat + Convection



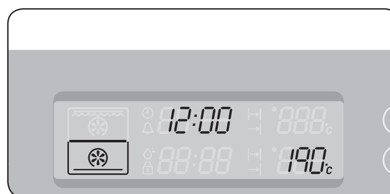
Large Grill

Lower mode

Only the lower heating element operates. The divider should be inserted.



Convection



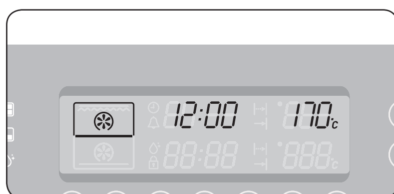
Bottom Heat + Convection

Prezio Pyro_NV66H5737LB_EO_DG68-00533A-00_EN.indd 16 2014-04-15 6:07:26

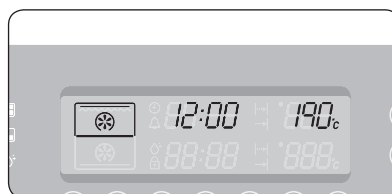
Twin mode

The upper and lower modes operate at the same time. It is possible to set which mode activates first. When one of the dishes has finished cooking in twin mode and you would like to change the cooking time or temperature of the other partition, press the **Partition Select** button to select the mode (upper or lower) that you would like to continue operating. Divider should be inserted.

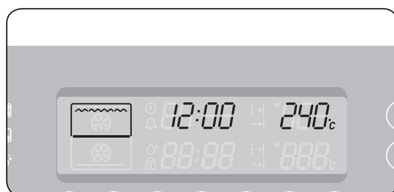
Twin mode 1: The upper mode begins operating first. If the **Cooking Mode Select** button is pressed or if 15 seconds elapse after the upper mode is set and there has been no further adjustment, the oven begins the lower mode.



Convection

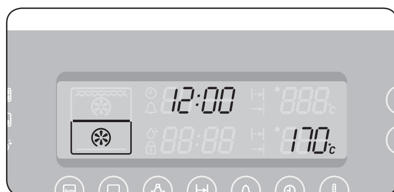


Top Heat + Convection

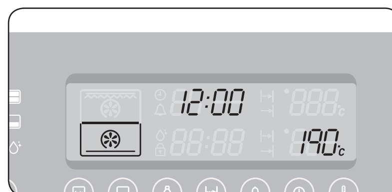


Large Grill

Twin mode 2: As the upper mode starts, if the **Cooking Mode Select** button is pressed or if 15 seconds elapse and there has been no further adjustment, the oven moves to the lower mode. The upper and lower modes operate at the same time.

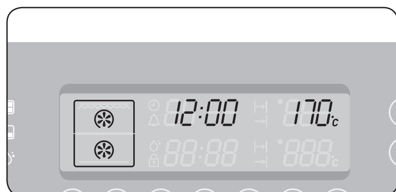


Convection



Bottom Heat + Convection

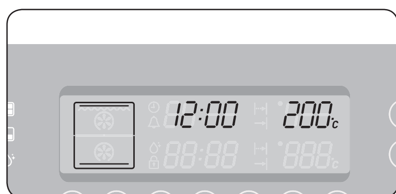
Single mode



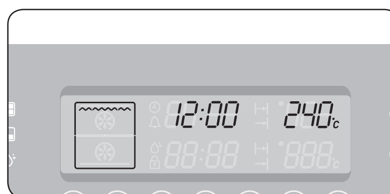
Convection



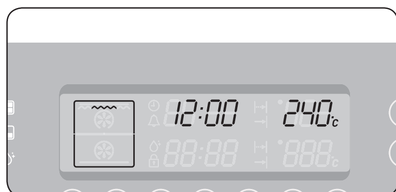
Top Heat + Convection



Conventional



Large Grill



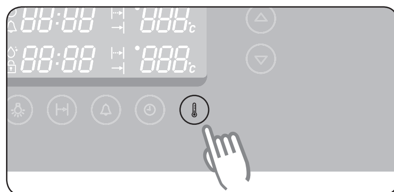
Small Grill



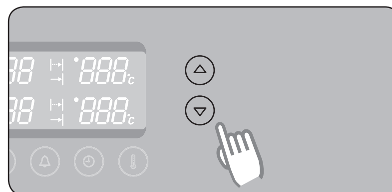
Bottom Heat + Convection

SETTING THE OVEN TEMPERATURE

In single, upper and lower modes



1. Press the **Temperature** button.



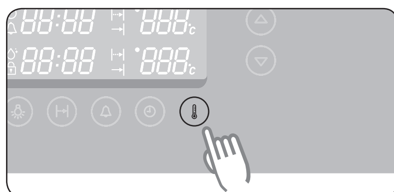
2. Press the **Time/Temperature Control** buttons to adjust the temperature in increments of 5 °C.

Single Mode (Large & Small Grill)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Upper Mode	40 °C – 250 °C
Lower Mode	40 °C – 250 °C

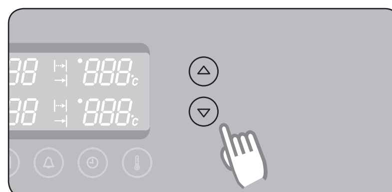


The temperature may be adjusted during cooking.
In the oven mode settings, the top and bottom heating elements cycle on and off in intervals through the cooking process to regulate and maintain the temperature.

In twin mode



1. Press the **Temperature** button (upper mode).
   Press the **Temperature** button twice (lower mode).



2. Press the **Time/Temperature Control** buttons to adjust the temperature in increments of 5 °C.

Upper Mode (Large Grill)	170 °C – 250 °C (200 °C – 250 °C)
Lower Mode	170 °C – 250 °C



The temperature may be adjusted during cooking.

SWITCHING THE OVEN OFF

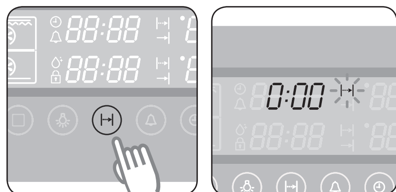


To switch the oven off, press the **Power On/Off** button.

COOK TIME

You can set the cook time during cooking.

In single, upper and lower modes



1. Press the **Cook Time** button. " |↦| " will blink.



2. Press the **Time/Temperature Control** buttons to set the desired cook time.

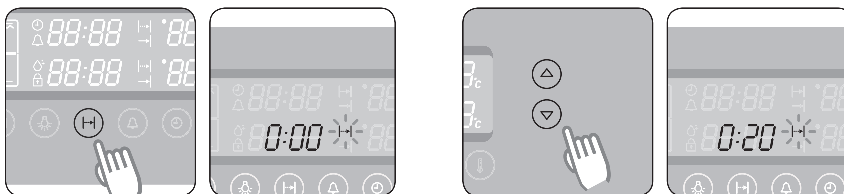


3. Press the **Cook Time** button.
   The oven operates with the selected cook time unless the **Cook Time** button is pressed within 5 seconds.

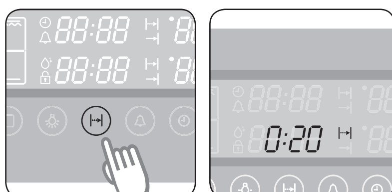
During cooking, you can adjust the previously set cook time with the **Time/Temperature Control** buttons for better results.

In twin mode

Cook times for the upper and lower modes can be selected by using the **Cook Time** button and the **Time/Temperature Control** button.



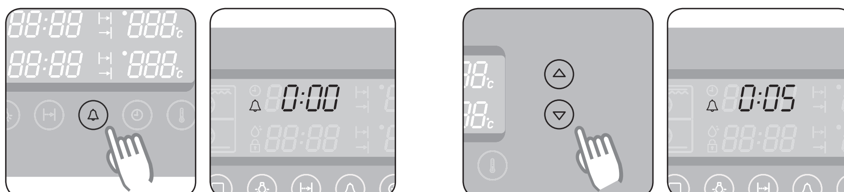
1. Press the **Cook Time** button twice (lower mode) " |→| " will blink.
2. Press the **Time/Temperature Control** buttons to set the desired cook time.



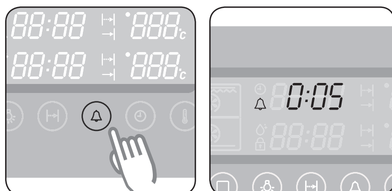
3. Press the **Cook Time** button.
   The oven operates with the selected cook time unless the **Cook Time** button is pressed within 5 seconds.

During cooking, you can adjust the previously set cook time with the **Time/Temperature Control** buttons for better results.

KITCHEN TIMER



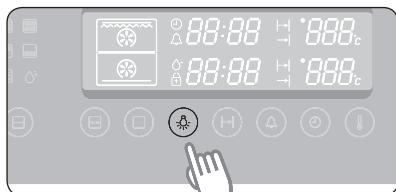
1. Press the **Kitchen Timer** button once. "🔔" flashes.
2. Turn the **Time/Temperature Control** buttons to set the desired time.
   Example: 5 minutes



3. Press the **Kitchen Timer** button to start the kitchen timer. When the set time has elapsed, an audible signal sounds.

Press and hold the **Kitchen Timer** button for 2 seconds each to cancel the timer.

OVEN LAMP ON/OFF



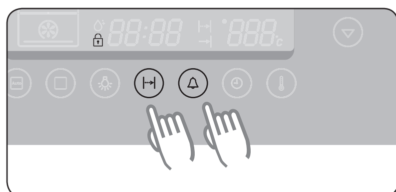
1. Press the **Lamp** button.

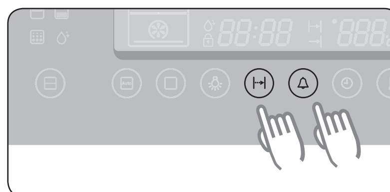
   1st Upper and Lower
   2nd Upper
   3rd Lower
   4th Off



The lamp automatically turns off within a few minutes.

CHILD SAFETY FUNCTION



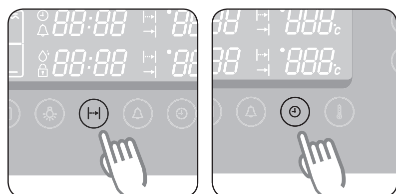


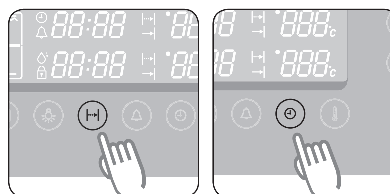
1. Press the **Cooking Time** button and **Kitchen Timer** button at the same time and hold for 3 seconds. ( ) will appear in the display field.
2. Press the **Cooking Time** button and **Kitchen Timer** button at the same time and hold for 3 seconds again to unlock.



When locked, all buttons except the **Power On/Off** button will not operate. The lock is available whether or not the oven is in operation.

SWITCHING THE BEEPER OFF





1. To turn the beeper off, press the **Cooking Time** and **Clock** buttons at the same time and hold for 3 seconds.
2. To turn the beeper back on, press the **Cooking Time** and **Clock** buttons again at the same time and hold for 3 seconds.

OVEN FUNCTIONS

The features of this oven include the following functions.

Oven Modes

The following table represents the various oven modes and settings of your oven.
Use the cooking guide tables for these modes in the following pages as guidelines for cooking.

Mode	Description
	Conventional Food is heated by top and bottom heating elements. This setting is suitable for baking and roasting.
	Top Heat + Convection We recommend this mode when roasting meat. The top heating element is in operation and the fans operate to circulate the hot air coming from top and back wall heating element.
	Convection Food is heated by the hot air from the heating element in the back and circulated by two fans. This setting provides uniform heating and is ideal for frozen convenience food as well as cake and croissants. This mode can be used for baking on two levels.
	Large Grill Food is heated by the top heating elements. We recommend this mode for grilling steaks and sausages as well as cheese toasts.
	Small Grill This mode is ideal for grilling small amounts of foods, such as baguettes, cheese or fish fillets. Place the food in the middle of the wire grill, as only the smaller heating element in the centre is operating.
	Bottom Heat + Convection The bottom heating element and back wall heating element provide hot air which is circulated by the fans. This mode is ideal for baking food such as quiches, pizza, bread and cheesecakes.

1. Conventional

Suggested temperature: 200 °C
The conventional function is ideal for baking and roasting foods arranged on one rack. Both the top and bottom heating elements operate to maintain the oven temperature.
We recommend to preheat the oven in conventional mode.

Food item	Shelf level	Accessory	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen Lasagne (500-1000 g)	3	Wire grill	180-200	40-50
Whole Fish (e.g. Dorade) (300-1000 g) 3-4 cut on each side	3	Wire roast + Deep pan	240	15-20
Fish filets (500-1000 g) 3-4 cut on each side	3	Baking tray	200	13-20
Frozen cutlets (350-1000 g) minced meat & with ham, cheese or mushroom filing	3	Baking tray	200	25-35
Frozen cutlets from minced, carrot, beetroot or potato (350-1000 g)	3	Baking tray	200	20-30
Pork on bone cutlets (500-1000 g)	3 + 2	Wire roast + Deep pan	200	40-50
Baked potato (cut in half) (500-1000 g)	3	Baking tray	180-200	30-45
Frozen Meat roll with mushrooms filing (500-1000 g)	3	Baking tray	180-200	40-50
Sponge Cake (250-500 g)	2	Wire grill	160-180	20-30
Marble Cake (500-1000 g)	2	Wire grill	170-190	40-50
Yeast Cake on Tray with fruit & crumbles topping (1000-1500 g)	2	Baking tray	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Wire grill	190-200	25-30

Prezio Pyro_NV66H5737LB_EO_DG68-00533A-00_EN.indd 24 2014-04-15 6:07:35

2. Top Heat + Convection

Suggested temperature: 190 °C
The top heating element is in operation and the fan operates to constantly circulate the hot air.
We recommend to preheat the oven with Top Heat + Convection mode.

Food item	Shelf level	Accessory	Temp. (°C)	Time (min.)
Pork on bone (1000 g) BRUSH WITH OIL & SPICES	3	Wire roast + Deep pan	180-200	50-65
Pork shoulder in foil (1000-1500 g) MARINATE	2	Baking tray	180-230	80-120
Whole chicken (800-1300 g) BRUSH WITH OIL & SPICES	2	Wire roast + Deep pan	190-200	40-65
Meat or fish steaks (400-800 g)	3	Wire roast + Deep pan	180-200	15-35
Chicken Pieces (500-1000 g) BRUSH WITH OIL & SPICES	4	Wire roast + Deep pan	200-220	25-35
Roast Fish (500-1000 g) use ovenproof dish BRUSH WITH OIL	2	Wire grill	180-200	30-40
Roast Beef (800-1200 g) BRUSH WITH OIL & SPICES	2	Wire roast + Deep pan Add 1 cup water	200-220	45-60
Duck Breast (300-500 g)	4	Wire roast + Deep pan Add 1 cup water	180-200	25-35

3. Convection

Suggested temperature: 170 °C
This function bakes foods placed on up to three shelves and is also appropriate for roasting. Cooking is achieved by the heating element on the rear wall and the fan distributes the heat. We recommend to preheat the oven in convection mode.

Food item	Shelf level	Accessory	Temp. (°C)	Time (min.)
Lamb rack (350-700 g) BRUSH WITH OIL & SPICES	3	Wire roast + Deep pan	190-200	40-50
Baked Bananas (3-5 pcs), cut with knife on top, add 10-15 g chocolate, 5-10 g nuts into cuts, drop sugar water, wrap in aluminium foil.	3	Wire grill	220-240	15-25
Baked apples 5-8 pcs each 150-200 g Take out the hearts, add raisins and jam. Use ovenproof dish.	3	Wire grill	200-220	15-25
Cutlets from minced meat (300-600 g)	3	Baking tray	190-200	18-25
Minced Meat roll with filling (500-1000 g) BRUSH WITH OIL	3	Baking tray	180-200	50-65
Frozen Croquettes (500-1000 g)	2	Baking tray	180-200	25-35
Frozen Oven Chips (300-700 g)	2	Baking tray	180-200	20-30
Frozen Pizza (300-1000 g)	2	Wire grill	200-220	15-25
Apple & Almond Cake (500-1000 g)	2	Wire grill	170-190	35-45
Fresh Croissant (200-400 g) (ready-dough)	3	Baking tray	180-200	15-25

4. Large Grill

Suggested temperature: 240 °C
The large grill function grills large quantities of flat foods, such as steaks, schnitzels and fish. It is also suitable for toasting. Both the top heating element and the grill are on in this mode.
We recommend to preheat the oven using Large Grill mode.

Food item	Shelf level	Accessory	Temp. (°C)	Time (min.)
Sausages (thin) 5-10 pcs	4	Wire roast + Deep pan	220	5-8 turnover 5-8
Sausages (thin) 8-12 pcs	4	Wire roast + Deep pan	220	4-6 turnover 4-6
Toasts 5-10 pcs	5	Wire grill	240	1-2 turnover 1-2
Cheese Toasts 4-6 pcs	4	Wire roast + Baking tray	200	4-8
Frozen Pancakes with filling (200-500 g)	3	Baking tray	200	20-30
Beef Steaks (400-800 g)	4	Wire roast + Deep pan	240	8-10 turnover 5-7

5. Small Grill

Suggested temperature: 240 °C
This setting is for grilling smaller amounts of flat foods, such as steaks, schnitzels, fish and toast, placed in the middle of the tray. Only the top element is in operation.
We recommend to preheat the oven using Small Grill mode.
Put food in the centre of accessory.

Food item	Shelf level	Accessory	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen Oven Camembert (2 – 4 each 75 g) PUT IN COLD OVEN (before preheat)	3	Wire grill	200	10-12
Frozen Baguettes with topping (Tomato-Mozzarella or Ham & Cheese)	3	Wire roast + Baking tray	200	15-20
Frozen Fish fingers (300-700 g) PUT IN COLD OVEN (before preheat)	3	Wire roast + Baking tray	200	15-25
Frozen Fish burger (300-600 g) PUT IN COLD OVEN	3	Baking tray	180-200	20-35
Frozen Pizza (300-500 g) PUT IN COLD OVEN (before preheat)	3	Wire roast + Baking tray	180-200	23-30

6. Bottom Heat + Convection

Suggested temperature: 190 °C
The Bottom Heat + Convection mode is for recipes calling for a moist topping and a crisp base, as with foods like pizzas, quiches lorraine, German-style open fruitcakes and cheesecakes.
We recommend to preheat the oven in Bottom Heat + Convection mode.

Food item	Shelf level	Accessory	Temp. (°C)	Time (min.)
Yeast dough pie with apple frozen (350-700 g)	3	Wire grill	180-200	15-20
Puff pastry small pies with filling frozen (300-600 g) BRUSH EGG YOLK, PUT IN COLD OVEN (before preheat)	3	Baking tray	180-200	20-25
Meat balls in sauce (250-500 g) Use ovenproof dish	3	Wire grill	180-200	25-35
Puff pastry fans (500-1000 g) BRUSH EGG YOLK	3	Baking tray	180	15-23
Cannelloni in sauce (250-500 g) Use ovenproof dish	3	Wire grill	180	22-30
Yeast dough pies with filling (600-1000 g) BRUSH EGG YOLK	3	Baking tray	180-200	20-30
Homemade Pizza (500-1000 g)	2	Baking tray	200-220	15-25
Homemade Bread (700-900 g)	2	Wire grill	170-180	45-55

7. Twin Mode

Using twin mode you can cook two different food items in your oven. When cooking in upper and lower cavity you can use different temperatures, cooking modes and cooking times. For example, you can grill steaks and bake gratin simultaneously. Using the divider, you can cook gratin in the lower and steaks in the upper part of the oven.
Always insert divider into shelf level 3 before you start cooking.

Suggest 1: Cooking at different temperatures

Cavity	Food item	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Accessory	Time (min.)
UPPER	**Frozen Pizza** (300-400 g)	4	Convection	200-220	Wire grill	15-25
LOWER	**Marble Cake** (500-700 g)	1	Convection	170-180	Baking tray	50-60



NOTICE: Put food in cold oven.

Suggest 2: Cooking at different cooking modes

Cavity	Food item	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Accessory	Time (min.)
UPPER	**Chicken Pieces** (400-600 g)	4	Top Heat + Convection	200-220	Wire roast + Deep pan	25-35
LOWER	**Potato Gratin** (500-1000 g)	1	Convection	170-180	Wire grill	30-40



NOTICE: Put food in cold oven.

TEST DISHES

According to standard EN 60350

1. Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven.

Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
Small Cakes	Baking tray	3	Conventional	160-180	15-25
	Deep pan + Baking tray	1 + 4	Convection	150-170	20-30
Fatless Sponge Cake	Baking tin on Wire grill (Dark coated, ø 26 cm)	2	Conventional	160-180	20-30
Apple Pie	Wire grill + Baking tray + 2 Springform cake tins (Dark coated, ø 20 cm)	1 + 3	Convection	170-190	80-100
	Wire grill + 2 Springform cake tins (Dark coated, ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Conventional	170-190	70-80

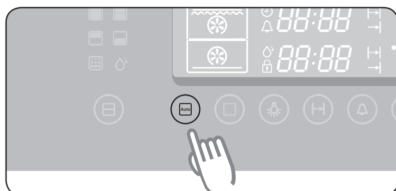
2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using the Large Grill function.
Use this function with the maximum temperature setting of 300 °C.

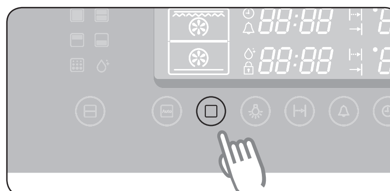
Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
White Bread Toasts	Wire grill	5	Large Grill	300	1st 1-2 2nd 1-1½
Beef Burgers	Wire roast + Deep pan (to catch drippings)	4	Large Grill	300	1st 7-10 2nd 6-9

automatic cooking

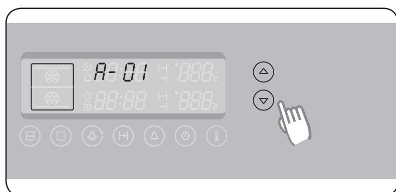
In auto cook mode you can select 40 Auto Programmes for cooking, roasting and baking.
For upper, twin and lower modes, insert the divider.



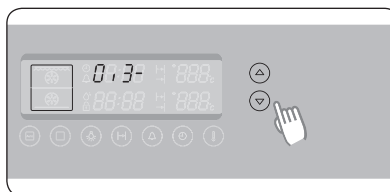
1. Press **Auto Cook select** button.



2. Select the desired function by pressing **Cooking Mode Select** button. (skip this step in single mode)



3. Select the desired recipe by pressing **Time/Temperature Control** buttons. Wait 5 seconds.



4. Select the desired weight by pressing **Time/Temperature Control** buttons.

SINGLE OVEN AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents 25 Auto Programmes for Cooking, Roasting and Baking.
Those can be used in the single cavity of your oven. Always remove the divider.
It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations.
Cooking Modes and times have been pre-programmed for your convenience.
You can refer to these guide lines for cooking. Always insert food in cold oven.

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	**Frozen Pizza**	0.3-0.6 0.7-1.0	Wire grill	2	Put frozen pizza in the middle of the wire grill.
2	**Frozen Oven Chips**	0.3-0.5 (thin) 0.6-0.8 (thick)	Baking tray	2	Distribute frozen oven chips evenly on the baking tray. First setting is for thin French fries, the second setting is for thick oven chips.
3	**Frozen Oven Croquettes**	0.3-0.5 0.6-0.8	Baking tray	2	Put frozen potato croquettes on the tray.
4	**Homemade Lasagne**	0.3-0.5 0.8-1.0	Wire grill	3	Prepare fresh lasagne or use ready prepared product and put into a suitable sized ovenproof dish. Put dish in the centre of oven.

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
5	**Beef Steaks**	0.3-0.6 0.6-0.8	Deep pan with Wire roast	4	Put marinated beef steaks side by side on the wire roast. Turn over as soon as the oven beeps. The first setting is for thin beef steaks, the second setting is for thick beef steaks.
6	**Roast Beef**	0.6-0.8 0.9-1.1	Deep pan with Wire roast	2	Put marinated roast beef on wire roast. Turn over, as soon as the oven beeps.
7	**Roast Pork**	0.6-0.8 0.9-1.1	Deep pan with Wire roast	2	Put marinated roast pork on wire roast. Turn over as soon as the oven beeps.
8	**Lamb Chops**	0.3-0.4 0.5-0.6	Deep pan with Wire roast	4	Marinate lamb chops. Put lamp chops on wire roast. Turn over, as soon as the oven beeps. The first setting is for thin chops, the second setting is for thick chops.
9	**Chicken pieces**	0.5-0.7 1.0-1.2	Deep pan with Wire roast	4	Brush chicken pieces with oil and spices. Put chicken pieces side by side on the wire roast.
10	**Whole Chicken**	1.0-1.1 1.2-1.3	Deep pan with Wire roast	2	Brush whole chicken with oil and spices. Put chicken on the wire roast. Turn over, as soon as the oven beeps.
11	**Duck breast**	0.3-0.5 0.6-0.8	Deep pan with Wire roast	4	Prepare duck breast, put on the wire roast with the fat-side up. First setting is for one duck breast, the second setting is for 2 thick duck breasts.
12	**Roll of Turkey**	0.6-0.8 0.9-1.1	Deep pan with Wire roast	4	Put roll of turkey on the wire roast. Turn over, as soon as the oven beeps.
13	**Steamed Fish**	0.5-0.7 0.8-1.0	Wire grill	2	Rinse and clean fishes, such as whole trout, perch or sea bass. Put head to tail in an oval ovenproof glass dish. Add 2-3 tablespoon lemon juice. Cover with lid.
14	**Roast Fish**	0.5-0.7 0.8-1.0	Deep pan with Wire roast	4	Put fishes head to tail on the wire roast. First setting is for 2 fishes, the second setting is for 4 fishes. The programme is suitable for whole fishes, like trout, pikeperch or gilthead.
15	**Salmon Steaks**	0.3-0.4 0.7-0.8	Deep pan with Wire roast	4	Put salmon steaks on the wire roast. Turn over, as soon as the oven beeps.

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
16	**Oven Potatoes**	0.4-0.5 0.8-1.0	Baking tray	2	Rinse potatoes, cut potatoes into halves. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute on the tray evenly. The first setting is for small potatoes (each 100 g), the second setting is for large oven potatoes (each 200 g).
17	**Roast Vegetables**	0.4-0.5 0.8-1.0	Deep pan	4	Put vegetables, such as sliced courgette, pieces of pepper, sliced aubergine, mushrooms and cherry tomatoes into deep pan. Brush with a mixture of olive oil, herbs and spices.
18	**Vegetable Gratin**	0.4-0.6 0.8-1.0	Wire grill	2	Prepare vegetable gratin using an ovenproof round dish. Put dish in the centre of oven.
19	**Marble Cake**	0.5-0.6 0.7-0.8 0.9-1.0	Wire grill	2	Put dough into a suitable sized buttered baking dish for bundt cake.
20	**Fruit Flan Base**	0.3-0.4 (large) 0.2-0.3 (tartlets)	Wire grill	2	Put dough into buttered baking dish for cake base. First setting is for one fruit flan base, the second setting is for 5-6 small tartlets.
21	**Sponge Cake**	0.4-0.5 (midsize) 0.2-0.3 (small)	Wire grill	2	Put dough into a round black metal baking tin. First setting is for Ø 26 cm and the second setting is for small Ø 18 cm baking tin.
22	**Muffins**	0.5-0.6 0.7-0.8	Wire grill	2	Put dough into black metal baking dish for 12 muffins. First setting is for small muffins, the second setting is for large muffins.
23	**Bread**	0.7-0.8 (white) 0.8-0.9 (wholemeal)	Wire grill	2	Prepare dough according to manufacturers instructions and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). The first setting is for white bread (0.7-0.8 kg) and the second setting (0.8-0.9 kg) is for wholemeal bread.
24	**Homemade Pizza**	1.0-1.2 1.3-1.5	Baking tray	2	But pizza on the tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Setting 1 (1.0-1.2 kg) is for thin pizzas and setting 2 (1.3-1.5 kg) is for pizza with much topping.
25	**Yeast Dough Fermentation**	0.3-0.5 0.6-0.8	Wire grill	2	The first setting is recommended for rising pizza yeast dough. The second setting is suitable for yeast dough for cake and bread dough. Put into a large round heat-resistant dish and cover with cling film.

UPPER OVEN AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents 5 Auto Programmes for Cooking, Roasting and Baking.
It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations.
Cooking Modes and times have been pre-programmed for your convenience.
You can refer to these guide lines for cooking. Always insert food in cold oven.

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	**Frozen Bread Rolls**	0.2-0.3 0.4-0.5	Wire grill	4	Distribute frozen bread rolls evenly on wire grill.
2	**Frozen Pizza**	0.1-0.2 0.3-0.4	Wire grill	5	Put frozen pizza in the centre of wire grill.
3	**Frozen Pizza Snacks**	0.2-0.3 0.4-0.5	Wire grill	5	Distribute pizza snacks side by side on the wire grill.
4	**Frozen Fish fingers**	0.2-0.3 0.4-0.5	Baking tray	5	Distribute fish fingers evenly on baking tray. 0.2-0.3 kg weight range is suggested for 10 pcs, 0.4-0.5 kg for 15 pcs. Turn over after beep sounds.
5	**Frozen Oven Chips**	0.4-0.5 0.6-0.7	Baking tray	5	Distribute frozen oven chips on baking tray. The first setting is recommended for thin French fries, the second setting is recommended for thick oven chips. Use baking paper. Turn over after beep sounds.

LOWER OVEN AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents 5 Auto Programmes for Cooking, Roasting and Baking.
It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations.
Cooking Modes and times have been pre-programmed for your convenience.
You can refer to these guide lines for cooking.
Insert food in cold oven, unless it is recommended to preheat the oven.

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	**Frozen Salmon in puff pastry**	0.2-0.3 0.5-0.6	Baking tray	1	Use baking paper. Put 2 pcs (0.2-0.3 kg) side by side or 4 pcs (0.5-0.6 kg) puff pastries in two rows on the baking tray.
2	**Homemade Quiche**	0.5-0.6 (small) 0.9-1.0 (large)	Wire grill	1	We recommend to preheat the lower oven to 210 ˚C with Bottom heat + Convection mode until beep sounds. Use black metal baking tin. After preheating put in the centre of wire grill. For first setting use Ø 18 cm tin, for second setting use Ø 26 cm tin.
3	**Homemade Pizza**	0.2-0.6 0.8-1.2	Baking tray	1	Use baking paper. Put 0.2-0.6 kg on a round pizza tray, put 0.8-1.2 kg on the square baking tray.
4	**Muffins**	0.5-0.6 0.7-0.8	Wire grill	1	Put dough into black metal baking dish for 12 muffins.
5	**Puff Pastry in Fruit**	0.2-0.3 0.4-0.5	Baking tray	1	Put 4 puff pastries in two rows on the baking tray using baking paper. Use first setting for 4 small puff pastries (0.2-0.3 kg) and second setting for 4 large puff pastries (0.4-0.5 kg).

TWIN OVEN AUTO COOK PROGRAMMES

Before using twin auto cook function insert the divider into the oven.
The following table presents 5 Twin Auto Cook Programmes for Cooking, Roasting and Baking. Using those programmes you will be able to cook your main dish & side dish or main dish & dessert simultaneously. This table contains quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking Modes and times have been pre-programmed for your convenience. Please refer to those guide lines for cooking. Always insert food in cold oven.

No	Cavity	Food item	Weight/ kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	**Upper**	**Chicken Pieces**	0.3-0.5 0.8-1.0	Deep pan with Wire roast	4	Brush chicken pieces with oil and spices. Put pieces with the skin side up on the wire roast.
	Lower	**Potato Gratin**	0.4-0.6 0.8-1.0	Wire grill	1	Use ovenproof baking dish. Place in the centre of the wire grill.
2	**Upper**	**Roast Vegetables**	0.4-0.5 0.7-0.8	Deep pan	4	Distribute sliced vegetables, such as courgettes, pepper, onions, mushrooms, fennel, egg plants and tomatoes on the deep pan. Brush with olive oil and spices.
	Lower	**Pizza Bread**	0.1-0.2 0.3-0.4	Baking tray	1	Put pizza bread on baking paper on tray.
3	**Upper**	**Roast Fish**	0.3-0.5 0.6-0.8	Deep pan with Wire roast	4	Rinse and prepare whole fishes, such as trout, bream, pike-perch or gilthead, add lemon juice, herbs and spices. Brush skin with olive oil and spices. Put on wire roast.
	Lower	**Potato wedges**	0.3-0.4 0.5-0.6	Baking tray	1	Rinse and clean potatoes. Cut them into wedges or cut small potatoes into halves. Brush with olive oil and spices.
4	**Upper**	**Roast Duck Breast**	0.3-0.5 (1-2 thin) 0.6-0.8 (2 thick)	Deep pan with Wire roast	4	Put marinated duck breasts with the fat side up on the wire roast. The first setting is for normal sized duck breasts (0.3 kg), the second setting is for 2 duck breasts (each 0.4 kg).
	Lower	**Baked Apples**	0.4-0.5 0.9-1.0	Wire grill	1	Rinse and core apples and fill with marzipan or raisins. Put into a round ovenproof dish.
5	**Upper**	**Muffins**	0.5-0.6 0.7-0.8	Wire grill	4	Put dough into black metal baking dish for 12 muffins.
	Lower	**Homemade Pizza**	0.2-0.6 0.8-1.2	Baking tray	1	Put 0.2-0.6 kg on a round metal pizza baking dish, put 0.8-1.2 kg on the baking tray. Use baking paper.

SELF CLEANING

This mode for cleaning the oven automatically.
This mode burns the leftover grease in the oven so that it can be wiped out when the oven cools down.
The oven is heated up to around 500 °C.
During the Self Cleaning (pyrolytic self-cleaning), oven door is locked automatically.

Door locking ( )	When the oven temperature heats up to 300 °C, the door will be locked automatically for safety.
Unlocking	When the oven temperature is falls below 260 °C, the door will be unlocked automatically.

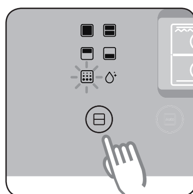
Warning

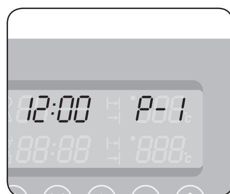
- During this process the oven becomes very hot.
- Children must be kept at a safe distance.



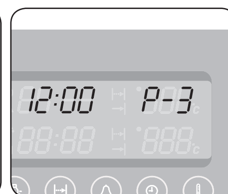
ATTENTION: Before carrying out the self cleaning function, all accessory parts should be taken out of the oven.

Remove any large pieces of dirt by hand beforehand.
Because thick food residue, grease and meat juices are flamable, a fire may happen in the oven during the Self Cleaning.









1. Press the **Partition Select** button to self cleaning mode. “ ” will blink.

2. Press the **Time/Temperature Control** buttons to level 1, 2 or 3 according to the dirt level of oven. If 5 seconds have elapsed and there are no further adjustments, the oven will begin automatically in the selected level.

Level	Duration
P1 (Low)	approx 120 minutes
P2 (Medium)	approx 150 minutes
P3 (High)	approx 180 minutes

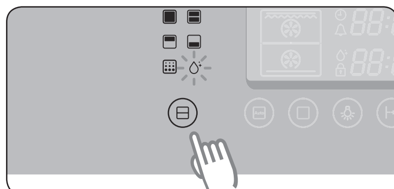
3. After the oven cools down, wipe the oven door and along the edges of the oven out with a damp cloth.

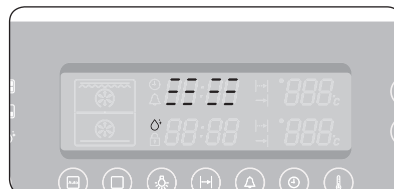
STEAM CLEANING

1. Remove all accessories from the oven.
2. Pour approximately 400 ml (¾ pint) of water onto the bottom of the empty oven. Use normal water only, no distilled water.
3. Close the oven door.

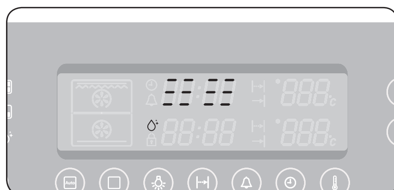


CAUTION: The steam cleaning system can be switched on only when the oven has cooled to room temperature completely. Allow the oven to cool completely if it does not work.





4. Press the **Partition Select** button to steam clean mode. and wait 5 sec. “ ” will blink.



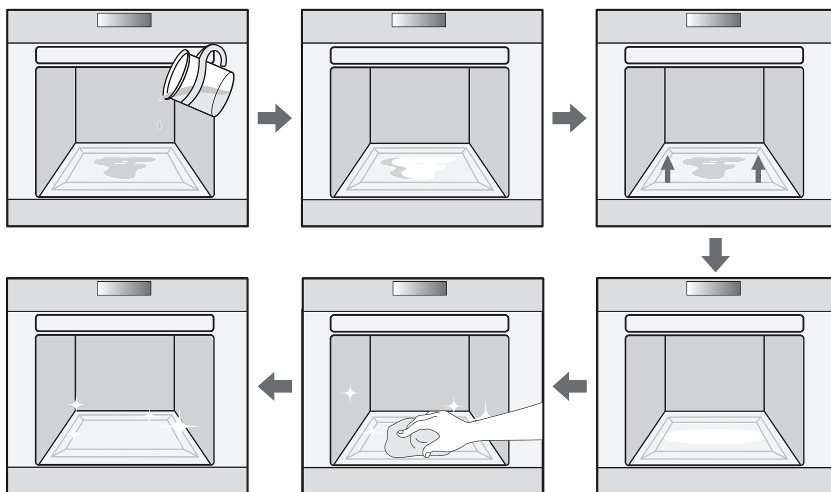


5. After an amount of time, the heater completes operating and its lamp remains on.
6. When the operation is complete, the display will blink and a beep indicates the end.



7. Press the **Power On/Off** button to end the operation and clean the interior.

After deactivating the steam cleaning





TIPS

- Take care when opening the door before the end of the steam cleaning procedure; the water on the bottom is hot.
- Never leave the residual water in the oven for any length of time, for example, overnight.
- Open the oven door and remove the remaining water with a sponge.
- Using a detergent - soaked sponge, a soft brush or a nylon scrubber, wipe the oven interior. Stubborn soil can be removed with a nylon scourer.
- Lime deposits may be removed with a cloth soaked in vinegar.
- Wipe clean with clear water and dry with a soft cloth (do not forget to wipe under the oven door seal).
- If the oven is heavily soiled, the procedure may be repeated after the oven has cooled.
- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommend that you rub detergent into the stubborn soil before activating the oven cleaning function.
- After cleaning, leave the oven door ajar at a 15 ° angle to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.

RAPID DRYING

1. Leave the oven door ajar at an angle of approximately 30°.
2. Press the **Partition Select** button to single mode.
3. Press the **Cooking Mode Select** button.
4. Press the **Time/Temperature Control** buttons to convection.
5. Set the cook time to about 5 minutes and the temperature to 50 °C.
6. Switch the oven off at the end of this period.



WARNING: Do not use high - pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the oven.

HAND CLEANING



WARNING: Make sure the oven and accessories are cool before cleaning.
Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or other abrasive materials.

Oven Interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- To avoid damaging the enameled oven surfaces, only use customary oven cleaners.
- To remove stubborn soil, use a special oven cleaner.

Oven exterior

For cleaning the exterior of the oven such as oven door, handle and display, use a clean cloth and a mild cleaning detergent or warm soapy water and dry with kitchen roll or a dry towel.
Grease and dirt can remain around handle or keys because of hot air coming from oven, so please clean handle and keys after you use the oven.

Accessories

Wash the accessories after every use and dry it with a tea towel. If necessary, soak in warm soapy water for about 30 minutes for easier cleaning.

CATALYTIC ENAMEL SURFACE (OPTIONAL)

The removable cover casing is coated with a dark gray catalytic enamel this can become coated with oil and fat distributed by circulating air during convection heating. These deposits will burn off at oven temperatures of 200 °C and above.

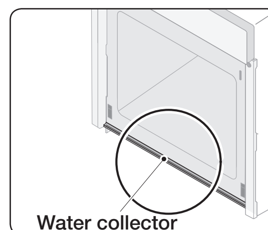
1. Remove all accessories from the oven.
2. After cleaning all interior oven surfaces, set the oven to convection 250 °C for an hour.

WATER COLLECTOR CLEANING (OPTIONAL)

The water collector is for collecting the water from the moisture when oven is operating with very moist food. Food waste can be stack on the water collector. If the cleaning is not performed, the built-in furniture can be damaged. Clean the water collector to protect your furniture after cooking.



WARNING: If you encounter a water leakage from the water collector after the cooking, please contact us at the service center.

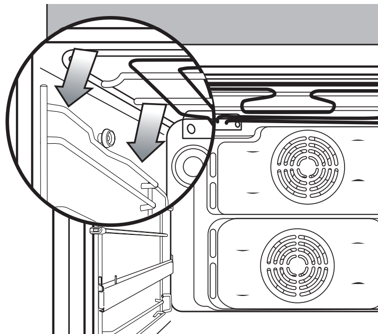


SIDE RUNNERS (OPTIONAL)

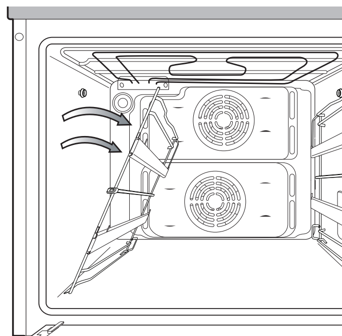
To clean the interior of the oven, the both side runners can be removed.

Detaching the side runners

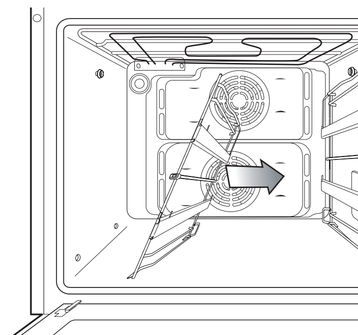
1. Press central part of the side runner top portion.



2. Rotate the side runner by approximately 45º.



3. Pull and remove the side runner from bottom two holes.



 **ATTACHING:** Repeat steps 1, 2 and 3 in reverse order.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
What should I do if the oven doesn't heat up?	• The oven may not be switched on. Switch the oven on. • Check to see if the required settings have been applied. • A household fuse may have blown or a circuit breaker may has tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call an electrician.
What should I do if the oven doesn't heat up even after the function and temperature have been set?	• There may be problems with the internal electrical connections. Call your local service centre.
What should I do if an error code appears and the oven does not heat up?	• There is a fault in the internal electrical circuit connection. Call your local service centre.
What should I do if the oven light doesn't illuminate?	• The oven light is faulty. Call your local service centre.
What should I do if the oven's fan is running without having been set?	• After use, the oven's fan runs until the oven has cooled down. Call your local service centre if the fan continues to run after the oven has cooled down.
What should I do if the all keys are not pressed?	• Check if the child lock function is active or not. If the child lock function is not activated, call your local service centre.

INFORMATION CODES

CODE	PROBLEM	SOLUTION
S-01	Safety shut off. The oven continues operating at the set temperature for a prolonged time. • Under 105 °C 16 hours • From 105 °C to 240 °C 8 hours • From 245 °C to Max 4 hours	Turn oven off and remove food. Allow oven to cool before using it again.
SE	Key is pressed for a period of time.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
-dE-	Divider use is incorrect.	Insert divider for upper, twin and lower mode. Remove divider for single mode.
E-**[1]	An oven error may cause low performance and problems in safety. Stop using the oven immediately.	Call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

1) ** refers to all numbers.

memo

memo



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	07001 33 11 , sharing cost	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	062 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DG68-00533A-00